



Kalte Vorspeisen

Unser herrliches Brotkonfekt -frisch vom Bäcker- mit Kräuterquark, Gemüsedip und Meersalz-Zitronenbutter

•
Zartweizensalat mit Zucchini, Sonnenblumenkernen, Dörrotomaten, richtig gutem Olivenöl und Ziegenkäse

•
Roastbeefplatte:
Hauchdünn aufgeschnittenes Irisches Roastbeef –irish nature- mit Hausgemachter Remouladensauce

•
Carpresse von Tomate und Mozzarella mit Balsamicoreduktion und Basilikumpesto

•
Mariniertes Gemüse vom Grill mit Rucola und altem Pecorino

•
Großer Sommersalat bestehend aus Lollo, Rauke und Eichblatt, Tomaten, Möhren und Früchten, sowie gerösteten Kernen und Himbeer-Rosmarin-Dressing

Hauptgänge

Hühnchen Tikka Masala mit Gemüse und Basmatireis

•
Roastbeef –irish nature- im Ofen gegart mit Sommerpilzkruste auf Sherry-Jus mit Bohnengemüse und Schupfnudeln

•
Gegrilltes Zanderfilet auf katalanischem Spinat, dazu Ofenkartöffelchen

Dessert

Hausgemachtes Honig-Mandeleis mit frischen Erdbeeren

•
Feine Schokoladenmousse mit Salzkaramelsauce

Preis pro Person EUR 38,90