



## GALA

### MENÜ I

<b>Gebeizter Saibling</b>	12,50
mit grünem Spargel – Mandelbisjuit und Amalfizitrone	
<b>Schaumsuppe von der Brunnenkresse</b>	7,50
mit knuspriger Ziegenquarkroulade und Dörrtomaten-Pesto	
<b>Gebratener Steinbutt und Hummerkrabbe an Krustentiersauce</b>	26,50
mit Kaiserschoten und feinen Nudeln	
<b>Champagnertörtchen mit Erdbeersorbet</b>	10,50
Vanillesauce	

### MENÜ II

<b>Kaninchenterrine an Pflücksalate</b>	12,50
mit schwarzen Oliven und Zitronen-Estragonjus	
<b>Kräftige Waldpilzessenz</b>	8,50
mit Gemüserauten und Birnen-Gorgonzola-Ravioli i	
<b>Störfilet aus dem Mittelmeer an geschmortem Chicoree</b>	18,00
Mönchsgras und Graupenrisotto	
<b>Filet vom Hereford Rind</b>	28,00
an Selleriecreme – gebratenem Spargel und Bärlauchgnocchi	
<b>Das Beste vom Buffet aus der insel Patisserie</b>	18,50

Zu allen Desserts servieren wir feinstes Gebäck und Florentinerle aus unserer Konditorei