



GALA

MENÜ I

insel's Salat Nicoise	16,00
angebratener Yellowfin-Tuna gekochte Wachteleier – marinierte Kenia-Bohnen – frittierte Kapern	
Pfifferlingsessenz	9,50
mit seinen Ravioli	
Zweierlei vom Kalb an Trüffeljus	28,50
-Filet und Bäckle- junges Gemüse – und Ricottanocken	
Caipirinhacreme mit Erdbeersorbet	14,50
Mandel-Honig-Hippe	

MENÜ II

Gebackene Roulade von der Bresse-Poularde	13,50
mit Antipastigemüse und Tomatenpesto	
Cappuccino von Erbsen	8,00
Rinderheu und Erbsensprossen	
Gebratene Rotbarbe an Zitronengrassoße	17,50
wilder Brokkoli und Nudelrisotto	
Überbackene Lammkrone mit Thymian-Honig-Jus	29,50
Bohnenbündchen und Annakartoffeln – dünn geschichtete Kartoffelscheiben mit Butter gebacken	
Das Beste vom Buffet aus der insel Patisserie	18,50

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