



GALA

MENÜ I

Variation von der Lachsforelle	14,50
-Gebeiztes - Gebratenes und Roh Mariniertes- an gelbem Löwenzahn – Gurkenrelish	
Waldpilz-Consommé	8,50
Trüffelnocken	
Kalbsfilet ‚Wellington‘	29,50
im Blätterteig mit Duxeller – an Madeirajus Frühlingsgemüse	
Passionsfruchtparfait mit getrockneten Sonnenblumen und Cassismousse	14,50

MENÜ II

Knusprige Wachtelroulade an Petersilienwurzel-Creme	16,00
Apfel-und Korianderchutney	
Süppchen von jungen Erbsen	8,00
Langostino an Cognacrahm	17,50
Risotto und Babyfenchel	
Zweierlei vom Lamm	29,50
-Geschmortes und Rückenmedaillon im Kräutermantel dazu Spargel-Radieschengemüse und Kartoffelbonbons	
Das Beste vom Buffet aus der insel Patisserie	18,50

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