

Mediterraner Art

Warme Speisen

- Karotten – Orangensüppchen mit feiner Ingwernote
 - Bruschetta
- Baramundifilet in der Polentakruste an Gurkenrahmgemüse mit Basilikum – Zitronenstampf
 - Medaillons vom Schweinefilet in Dijonsenf
- Schinkenkruste mit frischen Schwenkgemüse provenzalischer Art und angeschwenkten Kartoffelwürfeln

Kalte Speisen

- Curry-Reissalat mit Hähnchenbruststreifen und Mandarinen
 - Eiersalat mit Radieschen und Schnittlauch
- Tomatensalat mit frischen Kräutern, Zwiebeln und Mozzarella
 - Ruccolasalat mit Parmesan, Oliven und Kirschtomaten
 - Verschiedene Antipasti
 - Serranoschinken mit Honigmelone
 - Putenbraten mit feiner Currynote
 - Schweinerücken in Tomaten – Paprikakruste
 - Peperonisalami
 - Verschiedene Käsevariationen
 - Gefüllte Eier mit Anchovis
- Verschiedene Backwaren u.a. Ciabatta

Desserts

- Panna cotta mit Himbeermark
 - Tiramisu
 - Cappuccino Mousse

