
FINE DINNING

[AMUSE-BOUCHE]

Austern auf Eis serviert
mit Limone, Schalotten-Vinaigrette und Chesterbrot

Steak Tatar vom Taubertaler Bio-Ochsenfilet

Das Steak Tatar wird direkt am Tisch vor Ihren Augen angerichtet.

[VOM BUFFET]

Bio-Aran-Atlantik-Lachs aus der Wacholder-Gin-Beize
an Meerrettichschaum

Mit Ingwer und Koriander gebeizter Kirschlachs
an Wasabicreme mit Sesam

Nordischer Lachs aus dem Wacholderrauch
mit Gurkenspaghetti und Radieschenpesto

Vitello Tonnato
dünn geschnittene Kalbfleisch-Scheiben mit Thunfisch- Kapernsoße

Spaghettisalat mit gebratenen Garnelen
getrockneten Tomaten und Basilikum

Gebratene Paprikastreifen mariniert mit Olivenöl
Zitrone und Knoblauch

Gebratene und in Olivenöl eingelegte Zucchini
und Auberginen

Marinierte Champignons mit Rosmarin

Glasierten jungen Karotten mit Kräuter-Olivenöl
und gebrannten Kernen

Gemischte Oliven mit Chili und Oregano

Grüne Papaya Streifen in Limettendressing mit bunten Kräutern
fein geschnittenen Limettenblättchen und zerstoßenen Erdnüssen

Mango-Schwarze Bohnen-Salat mit Chili und Koriander

Baby Spinatsalat mit Baumtomaten und Pekannüsse

Avokadosalat mit Kichererbsen in Guayavenmarinade

Gaucht-Salat in Zitronen-Olivenöl-Marinade
mit Ziegenfrischkäse und Nektarinen

Süßkartoffel-Salat mit Frühlingszwiebel und Chili

Schnitt- und Wildkräutersalat in Granatapfel-Dressing
und Mango-Julienne

Rucolasalat in Kräutervinaigrette
mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen

Vollkornbrot und Baguettescheiben mit Verschiedenen Butter

Ofenfrische Focaccia und Ciabatta mit Kräuterolivenöl

* * *

In Safran-Steinpilzsud pochiertes Wildfang Wallerfilet
in Champagnersoße

Taubertaler Bio-Ochsenfilet im Bresaola-Mantel
parfümiert mit Zitrone-Trauben- Kernöl
am Stück rosa gebraten in Schalotten-Rotweinssoße

Sous vide gegarter
Kalbsrücken
in Portwein - Cranberryjus mit Gewürz-Birne

* * *

Glasierte Marktgemüse

Zitronen-Blattspinat mit sautierten Tomaten
und Sternanis

* * *

La Ratte Kartoffelwürfel mit mediterranem Gemüse
in Olivenöl gebraten dazu dreierlei Pesto

Süßkartoffelpüree mit Petersilienwurzel

* * *

Erdbeer-Tiramisu mit Cantuccini im Glas

Holunderblüten- Joghurtcreme

Mango-Sorbet mit Pina Colada Espuma

Crêpes Suzette am Tisch flambiert
in Orangen-Grand-Marnier-Soße
mit Tonkabohnen-Vanilleeis