

4. Gang Gourmet Menü *„Mittelmeer Küche“*

Amuse Gueule

*

*„Estopeta“ Tatar vom Dorschfilet mit Tomate und
Kräutern, Tramuntana Olivensauce*

*

*Leichtes Cremesüppchen von der Venusmuschel in
Safransud gegart*

*

*Lammrücken im Ofen rosa gegart mit sizilianischer
Caponata, cremiger Polenta und Estragon-Senfsauce*

alternativ

*Doradenfilet in Lavendel-Zitronenbutter gebraten auf
Caponata mit Rosmarinschmörkes*

*

*Gefrorene Zabaglione mit hausgebackenen
Orangenkuchen und Mandelkrokant*