

BAUKASTEN *Menü*

ZU ALLEN MENÜVARIANTEN WIRD IMMER VORWEG EINE OFENFRISCHE BROTAUSWAHL AUS DER BALDUCCI-BÄCKEREI MIT HOCHWERTIGEM BALDUCCI OLIVENÖL SERVIERT.

VORSPEISEN

EINZELN | TISCHBUFFET | VARIATION

GEBACKENER ZIEGENKÄSE

mit Thymian-Honigglasur auf mariniertem Babyspinat, Haselnusscrunch, Fliederbeere- und Sauerkirsch-Chili-Chutney

KNUSPERGARNELE · AVOCADO MANGO · CHILI-MAYONNAISE

goldbraun frittierte Garnele auf Avocado-Mango-Tatar mit pikanter Chili-Mayonnaise

TATAR VOM HEREFORD-RIND

mild gewürzt mit Cornichons, Kapern und knusprigen Brotchips

POLLO TONNATO MIT SOMMERTRÜFFEL

zarte Hühnerbrust mit Thunfischcreme, Kapern und frisch gehobeltem Sommertrüffel

SUPPEN

RAHMSUPPE VON ZUCKERMAIS

mit Ingwer-Tomaten und frischem Koriander

STRAUCHTOMATEN-ARTISCHOCKENSUPPE

mit Balducci-Olivenöl

HAUPTGÄNGE

MEDAILLON VOM HEREFORD-RINDERFILET

gebraten mit glasierten Vichy Karotten, Kräuterbutterjus und Ofenkartoffeln

FILET VOM WOLFSBARSCH

auf gebratenem Pfifferling-Saubohnengemüse mit Champagner-Beurre blanc und Ofenkartoffeln

BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN

gebraten mit Rosmarin-Limonenjus, glasiertem Ofengemüse und Ofenkartoffeln

PASTA „NORMA“ (VEGETARISCH)

Maccaroni mit fruchtiger Strauchtomatensauce, Basilikum, frittierter Aubergine und Ricotta al forno

DESSERT

EINZELN | VARIATION

NEW YORK CHEESECAKE

mit Himbeermark

MASCARPONE-TRIFLE

mit Beerenfrüchten, Mandelcrumble und Gartenminze

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN

mit flüssiger Ganache und Passionsfruchtsorbet

MENÜ	INHALT	PREIS
PREMIUM	BROTGANZ VORSPEISEN-TISCHBUFFET HAUPTGANG DESSERTVARIATION	67 €
STANDARD	BROTGANZ VORSPEISEN-TISCHBUFFET HAUPTGANG DESSERT	59 €
BASIC	BROTGANZ SUPPE HAUPTGANG DESSERTVARIATION	55 €