

# PRIVAT-DINING CHOICE

**MENÜAUSWAHL | 12-200 PAX | IM BAUKASTENPRINZIP**

## EINS

IMMER DABEI

### SAUERTEIGBROT

Nussbutter

## ZWEI

EINZELN ODER ALS VORSPEISEN-VARIATION

### AVOCADO-TOMATEN-TATAR

Burrata | Rucola | 9 Jahre gereifter Balsamico

### CEVICHE

Label Rouge Lachs | Passionsfrucht | Paprika | Gurke | rote Zwiebeln | Koriander

### FLAMMED BEEF

Zitrus Marinade | Avocadocreme | Zuckerschoten | Radieschen | Schnittlauch

### ROTE BETE CARPACCIO

Rucola | Thymian-Honig | Walnüsse | Himbeer-Dressing

## DREI

EINE SUPPE ZUR WAHL

### SPARGELSPÜPPCHEN

aufgeschäumt | Spargel | Croûtons

## TOMATENESSENZ

Ricotta-Spargel-Ravioli

## VIER

EIN HAUPGANG ZUR WAHL

### US-FILET MEDAILLON

vom Grill | Saisongemüse | Portwein-Jus | French Fries

### FILET VOM FÄRÖER LACHS

Blattspinat | Dijon-Senfsauce | Ofendrillinge | Meersalz

### MERCADO-CURRY (VEGAN)

Marktgemüse | Kokosmilch | geröstete Cashewkerne | Sesamreis

## FÜNF

EINZELN ODER ALS DESSERT-VARIATION

### HOT CHOCOLATE CAKE

Bourbon Vanilleeis

### AFFOGATO DE LUXE

Vanilleeis | Amarettini | Espresso | Eierlikör | gebrannte Mandeln

### CREME BRULEE

Beerensorbet

MENÜ	INHALT	PREIS
PREMIUM	EINS   ZWEI-VARIATION   VIER   FÜNF-VARIATION	67 €
STANDARD	EINS   ZWEI-VARIATION   VIER   FÜNF	59 €
BASIC	EINS   DREI   VIER   FÜNF-VARIATION	55 €

**ALLE PREISE PRO PERSON | PASSENDE WEINE? ... HABEN WIR!**