

Sportives BUSINESS MENÜ I

*

Amuse bouche:
Tapenade mit Olivenbrot

*

Frühlingslauchsuppe
mit Backerbsen

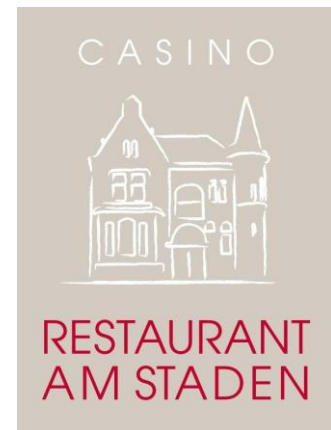
*

Medaillons von der Rinderhüfte
Zwiebel-Senfkruste
Saisonales Pfannengemüse
Rosmarinkartoffeln

*

Warmer Zitronenkuchen
mit Mango Sorbet

29 Euro



Sportives BUSINESS MENÜ II

*

Amuse bouche:
Miniquiche

*

Ananas-Avocado- Cocktail
mit Parmaschinken

ODER

Austern aus der Bretagne
mit Schalotten-Vinaigrette

*

Gegrillter Fjordlachs

ODER

Gegrilltes Iberico Kotelett
Blattspinat mit Chili
geschmolzene Tomaten
Fenchel-Risotto

*

Crème brûlée
mit gezuckerten Beeren

33 €uro