

Mittagessen
08. April 2009

Mittagessen

Suppe

Tortellini pomodoro in Kraftbrühe

Chef's Hauptspeise

Gebratenes Seehechtfilet

mit Kräuter-Weisswein Sauce

serviert mit Pommes Williams und Saisongemüse

oder

Pasta Buffet Da Vinci

Pasta

Spaghetti

Farfalle

Ravioli

Maccaroni

Saucen

Sahnesauce mit Lachs

Bolognese, Carbonara

Salate

Tomaten-Mozzarella Salat

Grüner Spargelsalat

Insalata Mista

Bunter Blattsalat

Pasta Tri Colore

Beilagen

Oliven Öl

Oliven Öl mit Knoblauch

Pesto

Parmesan Käse

Pinienkernen

Schinkenstreifen

Gorgonzola

Dessert

Eiscoupe „Swiss Gloria“

Kaffee oder Tee

Abendessen
08. April 2009

Weinempfehlung "Swiss Gloria"

Würzburger Silvaner QbA trocken, Franken, Deutschland 22,00 €

Dieser würzige, geradlinige Silvaner aus der bekannten Würzburger Lage Pfaffenberg besitzt viel Würze und überzeugt durch seine harmonische Art.

Domina Winzerkeller Sommerach, Franken, Deutschland 23,50 €

Im Dufi eine Komposition von roten Früchten, faszinierende Beerenaromen, ein beeindruckendes Ensemble.

Gala Dinner

*Rindfleischcarpaccio
mit krockantem Parmesan*

*Sinfonie
von Tomatenessenz mit Basilikumrahm
und Geflügelessenz*

*Pochierte Meerbarbelfilet
auf Rucolarisotto
an Wasabi-Hollandaise Sauce
und Flusskrabsschwänzen*

*Erfrischendes Mangosorbet
mit Amarena und Schaumwein*

*Rindsfilet „Wellington“
an Madeira - Trüffelsauce
serviert mit Marloes Kartoffeln und Saisongemüse*

*Grand Dessert
Swiss Gloria*

Hausgemachte Pralinen

Weinbrand Napoleon