

# MEDITERRANES MENÜ

SUPPE NACH WAHL (WIRD SERVIERT)



MEDITERRANE ANTIPASTI

WIE GEBRATENES UND MARINIERTES GEMÜSE, EINGELEGTER SCHAFSKÄSE UND  
GEFÜLLTE PEPPERONI

SALATBUFFET A LA „SCHWARZER ADLER“ AN ZWEIERLEI DRESSING

TOMATE MOZARELLA MIT BASILIKUM-PESTO MARINIERT

CARPACCIO VOM RINDERFILET AUF BASILIKUM-ZITRONEN-ÖL AN  
KAPERN UND PARMELSAN

VITELLO TONNATO

SALAT VON MEERESFRÜCHTEN

BROTAUSWAHL, DIPS UND BUTTER



SALTIMBOCCA VON DER SCHWEINELENDEN GEBRATEN AUF MARSALAJUS

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST MIT PILZEN GEFÜLLT AUF THYMIAN-RAHM-  
SOÛSE

LACHSFILET UNTER EINER KRÄUTERKRUSTE AUF  
EINER LEICHTEN SAFRANSCHAUMSOÛSE

## **BEILAGEN**

RICOTTA-RISOTTO, BUNTES GEMÜSE AUS DER PFANNE, LIMETTEN-LINGUINE  
ROSMARINKARTOFFELN UND SPECK-BOHNEN



ROSMARIN-PANNA COTTA AUF ERDBEERSALAT (JE NACHT MARKTLAGE)

CREME CATALAN

ARRANGEMENT VON FRISCHEN FRÜCHTEN

TIRAMISU



AUSWAHL AN INTERNATIONALEN KÄSESORTEN MIT TRAUBEN, NÜSSEN, CHUTNEY UND  
EINGELEGTES GEMÜSE  
GEMISCHTE SCHINKENPLATTE  
BROTAUSWAHL