VORSPEISEN-ETAGEREN ab 8 Personen

"Abwechslung ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Genüsse!" werner Mitsch

Wir möchten aus Ihrem Besuch ein "Event" machen und Ihre Sinne für die Reize des Einfachen neu beleben. Mit Liebe zum Detail kreieren wir unsere Menüs, in der sich die Frische der Zutaten und unser Handwerk widerspiegeln. Köstlich kleine Leckerbissen, die zum Zugreifen verführen. Appetitlich angerichtet auf Etageren stellen unser unvergleichlichen Vospeisen eine Versuchung dar, der niemand widerstehen kann. So haben Sie die Möglichkeit, gleich viele Vorspeisen zu probieren und das Vergnügen mit ihren Gästen zu Teilen.

Darauf können Sie sich freuen ...



Tomatenbutter I Shisomayo I Kräuterquark

ETAGERE "MEDITERRAN

Bruschetta

Tomaten I Rote Zwiebel I Basilikum

Vitello Tonnato Tataki

Kalb I Thunfisch I Kapern

Mariniertes Grillgemüse

Paprika I Zucchini I Aubergine Oliven I Pilze Etagere "Frühling

Avocado & Passionsfrucht

Hüttenkäse I Olivenöl I Pinienkerne

Kaltgerauchter Lachs

Blini I Dill I Crème Fraîche I Kaviar

Rosa gebratenes Roastbeef

Remoulade | Ei | Kräuter

ETAGERE "CAROLA"

Karamelisierter Ziegenkäse

Zucchini I Honig I Thymian

Tatar vom Graved Lachs

Avocado | Kerbel | Schmand | Kayiar

Carpaccio vom Black Angus Rind

Parmesan I Shiitake I Rucola

pro Person 16,50