



Speisekarte Premium

Vorspeisen:

Winterliche Blattsalate aus der Region karamellisierten Walnusskernen und Crôutons – Balsamico-Zwiebelvinaigrette

Mediterrane Antipasti von Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomate und Champignon (vegan)

Taboulé – Libanesischer Couscous mit sonnengetrockneten Tomaten, Olivenöl und Zitrone (vegan)

Cremiger Humus mit Kichererbsen, Petersilie & Olivenöl (vegan)

Mexikanischer Bohnensalat mit Schafskäse (vegetarisch)

Mini Bifteki – Griechische Mini Frikardellen mit traditionellem Tzaziki

Norwegischer Steinofen – Lachs mit Meerrettich und Honig-Senf

Internationale Käseplatte mit Feigensenf und Grissini

Hauptgänge:

Noilly Prat - Gedünstetes Kabeljaufilet mit roten Linsen und Porree in Wermuthsoße und Parisienne Kartoffeln

Yellow Coconut Chicken Curry – Perlhuhnbrust in Kokosmilch mit traditioneller Curry- Mango- Chili Marinade mit Chashewkernen und Kokosflocken - Duftreis

Gnocchi di Spinaci - Vegetarische Kartoffel - Spinat- Gnocchi mit Pesto alla Siciliana & handgehobeltem Parmesan

Mamma Mia – Vegetarische Spinat- Gemüselasagne

Dessert:

Tiramisu - mit Kaffeelikör getränkte Savoirdi-Biskuits kombiniert mit einer Mascarpone-Creme und Kakao

Wackliger Peter - Original Berliner Jelly mit Schuss & Bourbonvanillesauce im Weckglas

Mini Berliner & Schokoladen – Brownies