

HOCHZEITSMENÜ „MEDITERRAN“



VORSPEISE

Gebratenes Filet vom Loup de mer
Kapern / italienische Berglinsen / Kartoffelstroh / Rieslingschaum

.....

SUPPE

Mediterrane Tomatenconsommé
Jacobsmuschel / Fenchelpüree / Mascarpone-Ravioli

.....

HAUPTSPEISE

Rosa gebratenes Filet vom französischen Charolais-Rind unter Parmesankruste
gebratene Polenta / grüner Spargel / Fingermöhren / Sauce Bernaise

.....

DESSERT

„Stresa´s“ Tiramisu
Mascarpone mousse / Espressois / Amarettotörtchen / Waldbeeren

.....