

MUTTERTAGSMENÜ
MENU FESTA DELLA MAMMA
MOTHER'S DAY MENU

LEICHT GERÄUCHERTER BIO-LACHS AUF ERBSENMOUSSE,
ROH MARINIRTER WEIßER SPARGEL UND SCHNITTLAUCHVINAIGRETTE

SALMONE BIO LEGGERMENTE AFFUMICATO SU MOUSSE DI PISELLI,
ASPARAGI BIANCHI MARINATI SU VINAIGRETTE D'ERBA CIPOLLINA

LIGHTLY SMOKED BIO SALMON ON PEA MOUSSE,
RAW MARINATED WHITE ASPARAGUS AND CHIVE VINAIGRETTE



RAVIOLI MIT SCHAFSRICOTTA GEFÜLLT AUF DATTELTOMATEN, MELANZANE UND BASILIKUM

RAVIOLI RIPIENI CON RICOTTA DI PECORA SU DATTERINI, MELANZANE E BASILICO

RAVIOLI FILLED WITH SHEEP'S RICOTTA ON DATE TOMATOES, AUBERGINE AND BASIL



KALBSFILET AUF GRÜNEM SPARGEL, KARTOFFELSTRUDEL UND SAUCE BEARNAISE

FILETTO DI VITELLO SU ASPARAGI VERDI, STRUDEL DI PATATE E SALSA BÉARNAISE

VEAL FILLET ON GREEN ASPARAGUS, POTATO STRUDEL AND BEARNAISE SAUCE



„OPALYS“ SCHOKOLADENSCHNITTE AUF RHABARBER,
ERDBEEREN UND LIMETTEN-MINZ-SORBET

FETTA DI CIOCCOLATO "OPALYS" SU RABARBARO,
FRAGOLE E SORBETTO AL LIME E MENTA

"OPALYS" CHOCOLATE SLICE ON RHUBARB,
STRAWBERRIES AND LIME-MINT SORBET

68,00 € PRO PERSON / A PERSONA / PER PERSON