

BUFFET IDEEN

by Daniel Thompson

UNSER VORSCHLAG FÜR EIN

HEALTHY BUFFET GOLD LINE. LARGE

BROT

DINING ROOM HOMEMADE SIGNATURE FLATBREAD

THE REAL FRENCH CRUST BAGUETTE MIT LANDBUTTER BLOCK MIT SCHWARZEM HAWAII SALZ

KRÄUTER-OLIVEN TOMATEN BROT MIT PAPRIKA-ALGEN-FRISCHKÄSE-DIP

VORSPEISEN

SPICY COLESLAW SALAD BOWL

ROTKOHL, CHINAKOHL, JULIENNE KAROTTEN, GEBRANNT E ERDNÜSSE, KNUSPER, SESAM-SENF-MAYONNAISE DRESSING

ROTE BEETE-TRÜFFEL CARPACCIO

MIT ROHEN BEETESCHEIBEN, SALZ, PFEFFER UND TRÜFFEL-OLIVENÖL

ESTRAGON PASSIONSFRUCHT KAROTTEN

BUNTE EINGELEGT E KNACKIGE URKAROTTEN IN ESTRAGONBUTTER-PASSIONSFRUCHT UND ZUCKERSIRUP-ESSIG GEGART

INSALATA FUNGHI CRUDO SALAD BOWL

MIT MARINIERTEN ROHEN DÜNNEN SCHEIBEN VON WALDPILZEN, MARINIERT MIT OLIVENÖL, ZITRONE UND PECORINO

COUSCOUS MINZ CHICKEN TABOULÉ SALAT

MIT BULGUR, PETERSILIE, TOMATEN BRUNOISE, LAUCH, GEBRATENEN KIKOK HÜHNERBRUSTSTREIFEN, ZITRONE, OLIVENÖL

THE MIGHTY MORINGA SUPERFOOD

INDISCHER MEERRETTICHBAUM-MATCHA-KEFIR DETOX JOGHURT MIT PARANÜSSEN

THE SWEET SWEET POTATO

IN CURRY GERÖSTETE SÜBKARTOFFEL MIT FETAKÄSE, PECANNÜSSEN, FRISEE UND MANUKA HONIG-LIMETTEN VINAIGRETTE

THE JAPANESE CUCUMBER

JAPANISCH EINGELEGT E GURKEN BÂTONNETS MIT LIMETTE, JALAPEÑO, CHILI APFEL UND WASABI-JOGHURT

SUPPE

TOMATEN CONSOMMÉ

MIT HEIRLOOM TOMATEN UND OLIVEN-CROÛTONS

HAUPTGÄNGE

KABELJAUFILLET A LA BORDELAISE

IN KRÄUTER-PECORINO-KRUSTE, ROSMARIN-GNOCCHI, GESCHMORTEN TOMATEN UND BASILIKUMCREME

TANDOORI CHICKEN

MIT IN JOGHURT UND AFRIKA-GEWÜRZEN MARINIERTEM KIKOK-HUHN, COUSCOUS, INGWER, KREUZKÜMMEL, LIMETTE UND MINZ-CREME

THE BRILLIANT BULGUR JACKFRUIT KEBAB

MIT MAULBEERGEWÄCHS JACK-FRUCHT, MARKT GEMÜSE UND TAMARINDE-ORANGEN GLASUR

DESSERTS

KEY LIME PIE

ERFRISCHENDE LIMETTEN-TARTE MIT KUBANISCHEM VANILLE-CRUMBLE, FLAMBIERTEM BAISER UND HAUSGEMACHTER BUTTERMILCH-SAUCE

RED BERRIES NEW YORKER STYLE

MARINIERT E BEEREN MIT TONKA BOHNEN SAUCE, BIG APPLE SORBET UND CRUNCHY GRANOLA

39.50 NETTO

BUFFET IDEEN

by Daniel Thompson

UNSER VORSCHLAG FÜR EIN

LITTLE ITALY BUFFET GOLD LINE. LARGE

BROT

DINING ROOM HOMEMADE SIGNATURE FLATBREAD

THE REAL FRENCH CRUST BAGUETTE MIT LANDBUTTER BLOCK MIT SCHWARZEM HAWAII SALZ

KRÄUTER-OLIVEN TOMATEN BROT MIT PAPRIKA-ALGEN-FRISCHKÄSE-DIP

VORSPEISEN

HARRY'S BAR VENICE CARPACCIO

MIT ZARTEN ROHEN RINDERFILETSCHNITTEN, ZITRONEN-PFEFFERRAND, RUCOLA, KIRSCHTOMATEN, PINIENKERNE, TRÜFFELMAYONNAISE

ANTIPASTI BROTSALAT MIT FOCACCIA CROÛTONS BOWL

MIT GEGRILLTER PAPRIKA ROT UND GELB, ZUCCHINI, ROTEN ZWIEBELN, TOMATEN, OLIVEN, WEIßWEINESSIG UND RUCOLA SALAT

AUBERGINEN-SCHNITTEN MIT SCHWARZER AIOLI

GERÖSTETE HONIG-KNOBLAUCH-AUBERGINENSCHNITTEN MIT SCHWARZER AIOLI-MAYONNAISE

THE VESPER VITELLO TONNATO NO. 2

SCHNITTEN KALTGERÄUCHERTES KALB, KAPERN, OLIVEN, SCHMORTOMATEN, KARAMELLISIERTE ZITRONEN, CREME FRAÎCHE THUNFISCHCREME

THE AMALFI CREVETTES ROSE COCKTAIL

GEGRILLTE MITTELMEER GARNELEN IN AROMATISCHER AMALFI-ZITRONENÖL EINGELEGT MIT ARTISCHOCKEN, RUCOLA, TOMBERRY-TOMATEN

ANCHOVIS SELECTION DI MARE

SILBER ANCHOVIS IN TOLLEN VARIATIONEN IN ÖL MIT TOMATEN, OLIVEN, FENCHEL UND PINIENKERNEN IN GOLDENEN SARDELLENDÖSEN

ARTISCHOCKENSALAT A LA RIVIERA SALAT BOWL

MIT GEBRATENEN ARTISCHOCKEN, RUCOLA, ROMANASALAT, GETROCKNETEN TOMATEN, PARMESAN UND WEINTRAUBENVINAIGRETTE

GEGRILLTE THYMIAN ZUCCHINI

MIT OLIVENÖL UND CHILI-PFEFFER

SUPPE

SPICY CHILLED BLOODY MARY SOUP

KALTE SCHARFE ERFRISCHENDE SUPPE MIT TOMATE, SELLERIE, WORCESTERSHIRE, HAMBURGER PFEFFER, TABASCO

HAUPTGÄNGE

LITTLE ITALY RUMPSTEAK TAGLIATA

MIT KURZGEBRATENEM TAGLIATA RUCOLA, KIRSCHTOMATEN, TRÜFFEL UND KANARISCHEN SALZKARTOFFELN UND MOJO ROJO

CHAR FISH FILET

GEBRATENES SEESAIBLING FILET MIT CHAMPAGNER RISOTTO, OLIVEN, KARAMELLISIERTEM FRÜHLINGSLAUCH, BLUT-ORANGEN-HOLLANDAISE

GRATINIERTE RICOTTA CANNELONI

MIT BÄRLAUCH-HOLLANDAISE, GESCHMORTEN TOMATEN UND PINIENKERNEN

DESSERTS

PEACH MELBA

WEIßER PFIRSICH, VANILLE-SAUCE, HIMBEERE, MANDELN UND CHAMPAGNER-BELLINI ZUCKERGITTER

PINA COLADA PANNA COTTA

KOKOSNUSS-RUM PANNA COTTA MIT ANANAS-MARMELADE, COCONUT-SCHAUM, CHILI, HONEYCRUNCH

39.50 NETTO

BUFFET IDEEN

by Daniel Thompson

UNSER VORSCHLAG FÜR EIN

CÔTE D'AZUR & RIVIERA BUFFET GOLD LINE. LARGE

BROT

DINING ROOM HOMEMADE SIGNATURE FLATBREAD

**THE REAL FRENCH CRUST BAGUETTE MIT LANDBUTTER BLOCK MIT SCHWARZEM HAWAII SALZ
KRÄUTER-OLIVEN TOMATEN BROT MIT PAPRIKA-ALGEN-FRISCHKÄSE-DIP**

VORSPEISEN

FENCHEL-ORANGEN SALAT BOWL

MIT FENCHELBLÜTEN, ORANGENFILETS, ANIS-PERNOD-HONIG-VINAIGRETTE

WEISSE PFIRSICH-FETA-LAVENDEL SALAT BOWL

MIT PFIRSICHEN, KIRSCHEN, FETAKÄSE UND LAVENDEL-HONIG DRESSING

CHICORÉE ENDIVIEN-BLUTORANGEN SALAT BOWL

MIT BLUTORANGENFILETS, MANUKA HONIG UND WALNUSS-VINAIGRETTE DRESSING

FLAMBIERTE ROASTBEEF INVOLTINI

MIT GEROLLTEM HANDGEKLOPFTEM ROHEN ROASTBEEF IN PINIENKERN-PARMESAN-KRUSTE, RUCOLA, GREMOLATA REMOULADEN DRESSING

AHI AHI TUNA CEVICHE TATAR

IN ZITRUSFRUCHT-LIMETTE GEBEIZTER AHI TUNA MIT MARACUJA, JALAPENO, GUACAMOLE UND SÜSSKARTOFFELCHIP

CHARDONNAY-SCHNITTLAUCH-CHAMPIGNONS

GROBE RIESENCHAMPIGNONS EINGEKOCHT IN CHARDONNAY-WEIBWEIN-FOND MIT SCHNITTLAUCH

ESTRAGON PASSIONSFRUCHT KAROTTEN

BUNTE EINGELEGTGE KNACKIGE URKAROTTEN IN ESTRAGONBUTTER-PASSIONSFRUCHT UND ZUCKERSIRUP-ESSIG GEGART

TRÜFFEL-LAUCH QUICHE

MIT SCHNITTLAUCH, CRÈME FRAÎCHE, TRÜFFEL UND LAUCHZWIEBELN GEBACKENE FRANZÖSISCHE QUICHETARTE

SUPPE

VICHYSOISE A LA LOUIS DIAT CREAM SOUP

KARTOFFEL-LAUCH SAMTSUPPE NACH ORIGINALREZEPT MIT TRÜFFEL

HAUPTGÄNGE

COQ AU VIN VOM KIKOK HUHN

MIT KARTOFFEL-APFEL PÜREE, GERÖSTETEM WURZELGEMÜSE BORDELAIS ROTWEIN SAUCE

KABELJAUFLET A LA BORDELAISE

IN KRÄUTER-PECORINO-KRUSTE, ROSMARIN-GNOCCHI, GESCHMORTEN TOMATEN UND BASILIKUMCREME

BOULANGER POTATO "LE MEILLEUR" TARTE RATATOUILLE

GEFÜLLTE TARTLETS MIT GEGRILLTER SÜBSAURER PAPRIKA, ZUCCHINI, Roter ZWIEBELMARMELADE, GRUYÈREKÄSE UND OLIVEN TAPENADE

DESSERTS

CRÈME DE LA CRÈME BRÛLÉE

MIT TAHITI VANILLE UND HIMBEERE

THE TASTY TARTE TATIN

WARME KAREMELLISIERTE PFLAUMEN MIT BLÄTTERTEIG, TONKA BOHNE, PECANÜSSE UND TAHITI VANILLEIS

39.50 NETTO

BUFFET IDEEN

by Daniel Thompson

UNSER VORSCHLAG FÜR EIN

ASIA ORIENTAL THAI BUFFET GOLD LINE. LARGE

BROT

DINING ROOM HOMEMADE SIGNATURE FLATBREAD

THE REAL FRENCH CRUST BAGUETTE MIT LANDBUTTER BLOCK MIT SCHWARZEM HAWAII SALZ

KRÄUTER-OLIVEN TOMATEN BROT MIT PAPRIKA-ALGEN-FRISCHKÄSE-DIP

VORSPEISEN

BLUMENKOHL-CURRY SALAD BOWL

MIT BLUMENKOHLSCHNITTEN, CURRY, ZWIEBELN, SENF, ESSIG UND ZUCKER

ORIENTAL CHICKEN COLESLAW SALAD BOWL

ROTKOHL, CHINAKOHL, JULIENNE KAROTTEN, GEBRANNT E RDNÜSSE, KNUSPER CHICKEN, SESAM-SENF-MAYONNAISE DRESSING

FALAFEL FITNESS BOWL

MIT QUINOA, AVOCADO, MANGO, GRANATAPFEL UND SUPER SEED GRANOLA

THE PANKO HALLOUMI

MIT KNUSPRIGEM HALLOUMI-KÄSE POMMES AUF ASIATISCHEM GURKEN-APFEL-SALAT, CRANBERRY-CHILI-MARMELADE UND RANCH DRESSING

THE ASIA GLAZED OCTOPUS

MIT HOISIN SAUCE MARINIERT UND GEBRATEN AUF GEGRILLTER WASSERMELONE

SPICY COLESLAW SALAD BOWL

ROTKOHL, CHINAKOHL, JULIENNE KAROTTEN, GEBRANNT E RDNÜSSE, KNUSPER, SESAM-SENF-MAYONNAISE DRESSING

PORK BELLY TERIYAKI

MIT GURKEN, HONIG-SOJA, CHILI UND IN SOJASAUCE-MIRIN-SAKE-TERIYAKI SAUCE MARINIERTER SCHWEINEBAUCH

SPICY THAI BEEF & GLASNOODLE

MIT LIMETTEN, SOJASAUCE, GURKE, FRÜHLINGSZWIEBELN, LAUCH, CHILI UND ROSA HUFTSTEAK

SUPPE

SWEET POTATO CURRY COCONUT SOUP

MIT MAIS-SUCCOTASH UND KORIANDER-JOGHURT

HAUPTGÄNGE

THE STICKY KOREAN BBQ PORK BELLY

KOREANISCH LACKIERTER KONFIERTER SCHWEINEBAUCH MIT SELLERIE-APFEL PÜREE, SESAMGURKEN UND APFELSALAT

KUNG PAO SHRIMP

SICHUAN MARINIERT GARNELN AUF FRIED REIS, KAISERSCHOTEN, ASIA-BROKKOLI, LAUCH, PAPRIKA, ZITRONE-SCHWARZE-PFEFFER SAUCE

MAGIC MUSHROOM RAMEN

SAMTIGE UDON NUDELN IN MISO-SOJASOBE SUD MIT ASIATISCHEN PILZEN, CHILI, SPINAT, BROKKOLINI UND GERÖSTETEN ERDNÜSSEN

DESSERTS

SLICED MANGO & STICKY RICE (LIVE FLAMBIERT)

KLASSISCHER STICKY THAI RICE MIT FLAMBIERTER ZUCKERWATTE UND FRISCHEN MANGOSCHEIBEN

LIME PIE

ERFRISCHENDE LIMETTEN-TARTE MIT VANILLE-CRUMBLE, FLAMBIERTEM BAISER UND HAUSGEMACHTER BUTTERMILCH-SAUCE

39.50 NETTO

BUFFET IDEEN

by Daniel Thompson

UNSER VORSCHLAG FÜR EIN

RUSTIKALES LANDBUFFET GOLD LINE. LARGE

BROT

DINING ROOM HOMEMADE SIGNATURE FLATBREAD

THE REAL FRENCH CRUST BAGUETTE MIT LANDBUTTER BLOCK MIT SCHWARZEM HAWAII SALZ

KRÄUTER-OLIVEN TOMATEN BROT MIT PAPRIKA-ALGEN-FRISCHKÄSE-DIP

VORSPEISEN

FELDSALAT GRANATAPFEL MOZZARELLA BOWL

MIT GRANATAPFEL, BABY-MOZZARELLA, SCHALOTTEN, SONNENBLUMENKERNEN UND BASILIKUM-SENF-VINAIGRETTE

BLUECHEESE SALAD BOWL

MIT ROMANA SALAT, AVOCADO, TOMATEN, BACON, EI, BLUE CHEESE DRESSING

WIENER HÄUPTL GARTENSALAT BOWL

MIT FRISCHEN KRÄUTERN, BEEREN UND PARMESAN-JOGHURT DRESSING

BAVARIA KARTOFFELSALAT BOWL

MIT ESSIG UND ÖL ANGESCHWITZT, SCHALOTTEN, SPECKSTIPPE UND MIXED PICKLES

GERMAN HERRING „MATJES NO. 2“

MIT SAN FRANCISCO GREEN GOODNESS SAUCE UND SALZKARTOFFEL

THE QUEENS QUICHE

MIT SPARGEL, SCHAFSKÄSE, HOLLANDAISE

IKARIMI SALMON ON ROESTI NO. 2

HAUSGEMACHTER KARTOFFELRÖSTI MIT AVOCADO, ZITRUSNOTEN UND DUNKELROTEM IKARIMI LACHS AUS NORWEGEN

FLAMBIERTE ROASTBEEF INVOLTINI

MIT GEROLLTEM HANDGEKLOPFTEM ROHEN ROASTBEEF IN PINIENKERN-PARMESAN-KRUSTE, RUCOLA, GREMOLATA REMOULADEN DRESSING

SUPPE

WHITE ASPARAGUS CHAMPAGNE SOUP

SPARGEL-CHAMPAGNERSAMTSUPPE VOM HOF WERNER (SAISONAL)

HAUPTGÄNGE

SPANFERKEL KOTELETT

MIT POMMERY SENF KARTOFFELPÜREE, GRÜNEN FEVE BOHNEN, KARAMELLISIERTEM APFEL UND CALVADOS SAUCE

MAISCHOLLE

MIT ROSMARINKARTOFFELN, GURKEN-DILLSALAT, PASSEPIERRE (FUCHSSCHWANZGEWÄCHS) UND ORANGEN-RHABARBERRELISH (SAISONAL)

GATSBY GRATIN CELERIAC SCHNITZEL

IM KNUSPRIGEN MANTEL GEBACKENES KNOLLENSellerie-Schnitzel mit Zitrone, Hollandaise und Cranberry-Jam a part

DESSERTS

ROTE GRÜTZE SYLTER ART

MIT KIRSCHEN, ZIMT, ROTWEIN UND VANILLE

PINK RHUBARB

MOUSSE VON GRIECHISCHEM JOGHURT, PINKEM RHABARBER, ROSA PFEFFER-KOMPOTT CRUNCHY HONEY-COMB UND KANDIERTER WALNUS

39.50 NETTO

BUFFET IDEEN

by Daniel Thompson

UNSER VORSCHLAG FÜR EIN

CROSSOVER MIT TWIST BUFFET GOLD LINE. LARGE

BROT

DINING ROOM HOMEMADE SIGNATURE FLATBREAD

THE REAL FRENCH CRUST BAGUETTE MIT LANDBUTTER BLOCK MIT SCHWARZEM HAWAII SALZ

KRÄUTER-OLIVEN TOMATEN BROT MIT PAPRIKA-ALGEN-FRISCHKÄSE-DIP

VORSPEISEN

MAUI MAUI SALAT BOWL

MIT GLASNUDELN, KÖRNIGEM FRISCHKÄSE UND SPINAT

PALMENHERZEN SALAT BOWL

GEBRATENE PALM HERZEN MIT APRIKOSEN, KICHERERBSEN, BRUNNENKRESSE UND CURRY JOGHURT DRESSING

SOMMERLICHE BABY-BLATTSALAT BOWL

MIT EISBERG, CHICOREE UND BABYBLATTSALAT VOM LOKALEM MARKT MIT CHAMPAGNER-VINAIGRETTE

TAVERN ON THE GREEN AVOCADO MANGO TATAR

MIT AVOCADO MANGO TATAR TIMBALE, TOMATEN, BAGELCHIP UND SUPER SEED GRANOLA

THE ASIA GLAZED OCTOPUS

MIT HOISIN SAUCE MARINIERT UND GEBRATEN AUF GEGRILLTER WASSERMELONE

HOMEMADE PASTRAMI IM KORIANDER SENFMANTEL

SAFTIG, ROT, AUFGESCHNITTENE SCHEIBEN UNSERES SIGNATUR PASTRAMIS MIT CHIMMICHURRI SAUCE UND ROASTED TRAMEZZINI

SASHIMI VON DER EISMEERFORELLE

KURZ FLAMBIERTES SASHIMI VON DER EISMEERFORELLE MIT INGWER-PONZU-SUD, EDAMAME, LAUCH UND RAMAN NUDELN

ROASTED AROMA DUCK PANCAKE ROLE

MIT INGWER, GURKEN, SOJASAUCE, SESAMÖL UND CASHEWNÜSSEN GERÖSTETE HOISIN ENTE IM PFANNKUCHEN CREPE

SUPPE

MAGIC MUSHROOM ESSENZ

WALDPILZESSENZ MIT SHERRY, ESTRAGON, BRUSCHETTA UND TRÜFFEL

HAUPTGÄNGE

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

MIT MASCARPONE-POLENTA, ZWIEBEL KARAMELL UND PORTWEIN-JUS

THE RAINBOW SEA TROUT

REGENBOGEN-MEERFORELLE IM MISO-CASHEWNUSS-MANTEL MIT SÜBKARTOFFEL, PAK CHOY, KOKOSNUSS-ZITRONENGRASS VELOUTÉ

THE GOLDEN CAULIFLOWER STEAK

GERÖSTETER CURRY-BLUMENKOHL IN CURRYBUTTER GEBRATEN UND MIT KNUSPRIGEM PANKO UND APRIKOSEN-KAPERN-CHUTNEY

DESSERTS

THE CHOCOLATE KASTANIE

GEEISTES MARONENPARFAIT MIT ZARTBITTER-SCHOKOLADENGLASÜR, HASELNÜSSEN UND RUMFRÜCHTE-KOMPOTT (SAISONAL)

THE BURBERRY PANCAKE

WARME, FLUFFIGE PFANNKUCHEN, MIT BLAUBEERKOMPOTT, AHORNSIRUP UND BLAUBEER MARMELADE

39.50 NETTO

BUFFET IDEEN

by Daniel Thompson

UNSER VORSCHLAG FÜR EIN

VEGAN BUFFET GOLD LINE. LARGE

BROT

DINING ROOM HOMEMADE SIGNATURE FLATBREAD

**THE REAL FRENCH CRUST BAGUETTE MIT LANDBUTTER BLOCK MIT SCHWARZEM HAWAII SALZ
KRÄUTER-OLIVEN TOMATEN BROT MIT PAPRIKA-ALGEN-FRISCHKÄSE-DIP**

VORSPEISEN

SOMMERLICHE BABY-BLATTSALAT BOWL

MIT EISBERG, CHICOREE UND BABYBLATTSALAT VOM LOKALEM MARKT MIT CHAMPAGNER-VINAIGRETTE

PALMENHERZEN SALAT BOWL

GEBRATENE PALM HERZEN MIT APRIKOSEN, KICHERERBSEN, BRUNNENKRESSE UND CURRY JOGHURT DRESSING

SOMMERLICHE BABY-BLATTSALAT BOWL

MIT EISBERG, CHICOREE UND BABYBLATTSALAT VOM LOKALEM MARKT MIT CHAMPAGNER-VINAIGRETTE

PAD THAI NOODLE SALAD LIMETTEN BOWL

MIT GURKE, KOHL, PAPRIKA, MINZE UND KAROTTEN

ASIA-CHINAKOHL-SESAM SALAT BOWL

MIT ANANAS, CHILI, INGWER, SESAM UND WAFU-REISSESSIG-DRESSING

CHARDONNAY-SCHNITTLAUCH-CHAMPIGNONS

GROBE RIESENCHAMPIGNONS EINGEKOCHT IN CHARDONNAY-WEIBWEIN-FOND MIT SCHNITTLAUCH

THE MIGHTY MORINGA SUPERFOOD

INDISCHER MEERRETTICHBAUM-MATCHA-KEFIR DETOX JOGHURT MIT PARANÜSSEN

THE CHILLED RAMEN NOODLE

MARINIERT KALTE RAMEN-NUDELN MIT KAROTTEN, INGWER, GEGRILTEM BROKKOLINI, RADIESCHEN UND KIMCHI-SESAM

SUPPE

GAZPACHO ANDALUZ

KALTE ANDALUSISCHE GEMÜSE-GURKEN-PAPRIKA-ERDBEERKALTSCHALE

HAUPTGÄNGE

THE AWESOME AVOCADO

GERÖSTETE AVOCADO MIT APRIKOSEN-RUCOLA SALAT UND KARAMELLIERTEN KÜRBISKERNEN

THE CARRIBEAN KOHLRABI YUKA MANIOC

KARIBIK SPICED MANIOC-WURZEL-POMMES MIT TAMARILLO-PASSIONSFRUCHT KETCHUP

MAGIC MUSHROOM RAMEN

SAMTIGE UDON NUDELN IN MISO-SOJASOBE N SUD MIT ASIATISCHEN PILZEN, CHILI, SPINAT, BROKKOLINI UND GERÖSTETEN ERDNÜSSEN

DESSERTS

RED BERRIES NEW YORKER STYLE

MARINIERT BEEREN MIT TONKA BOHNEN SAUCE, BIG APPLE SORBET UND CRUNCHY GRANOLA

SLICED MANGO & STICKY RICE (NUR FÜR BUFFET - LIVE FLAMBIERT)

KLASSISCHER STICKY THAI RICE MIT FLAMBIERTER ZUCKERWATTE UND FRISCHEN MANGOSCHEIBEN

39.50 NETTO