



Pasta Opera

von Julia Regehr

DAS MENÜ am 20. März 2018

“Anti Pasti Teller“

Gefüllte Kirschaprika auf Auberginen-Kaviar

Vitello Tonnato -Röllchen mit feiner Thunfischcreme und Riesen-Kaper

Panna Cotta vom Grana Padano
mit Oliven-Tapenade und italienischem Landschinken

Mediterraner Gemüsespieß auf Rote-Linsen-Salat
mit Mini-Mozzarella und getrockneter Tomate

Tomaten-Ziegenkäse-Terrine mit Basilikumpesto und Artischocke



Linguine in Sugo von geräucherter Olivetti Tomate



Saltim Bocca vom Kalbsrücken auf „Risotto alla Milanese“
mit gegrilltem Zucchini und weißem Parmesanschaum



Hausgemachtes Tiramisu-Törtchen
mit eingelegten Zwerg-Orangen und Espresso-Krokant-Eiscreme
serviert mit einem Gruß vom Wintergarten