

Gourmet-Menü Saison 2011/2012:

Quartett von Meeresfrüchten :

Croustillant auf Avocado-Dip

Roulade von Rotzunge und Hummer auf asiatischem Nudelsalat

Kleiner Salat von Meeresfrüchten in Limonen-Olivenmarinade

Gebackene Garnele auf Ananas-Mango-Chutney

Confierte Lachsschnitte auf Kürbiskompott

mit Ingwer aromatisiert und leichtem

Muskat-Kürbisschaum

Das Beste vom Kalb

Kalbsfilet und geschmortes Kalbsbäckchen mit

getrüffeltem Wirsing-Kartoffelstampf

an Estragonjus

PALAZZO-Dessertkreation mit

Ananas-Carpaccio in Limonen-Vanillemarinade

mit Sorbet von exotischen Früchten, Kokosschaum,

Joghurt- und Himbeer-Granulat