

## PRESSEMITTEILUNG

### Das Menü 2010/11



*Vorspeisenteller mit  
gebeiztem Bachsaibling, Afilakresse und Fliegenfischkaviar  
Sankt-Jacobsmuschel im Lauchmantel mit Pesto  
Brandat vom weißen Heilbutt auf Gewürztomatenkonfit  
Perlhuhnmouse mit Portweingelee und Apfelkompott*



*Risoninudeln mit Eismeergarnelen an leichtem  
Thaicurryschaum*



*Lackierte Barberieentenbrust mit Tannenhonig und  
schwarzem Pfeffer  
mit gebratenem Brokkoli und Gemüsepolenta an Ingwer-  
Limonenjus*



*PALAZZO-Dessertkreation mit  
Französische Operaschnitte mit Schokoladenröllchen  
Delice von Guborschokolade mit Amaretto  
Haselnussbrownie mit Limonencreme und Knusterhippe  
mit Ananasragout in Thaitivaniillesud*

### PRESSE KONTAKT