

ART LUNCH MENU



VORSPEISE

SOMMERSALAT

mit mini Lettich, mariniertem Mozzarella, Melonkugeln an Kerbeldressing

oder

CEVICHE VOM ZANDER

mit Mango und Avocado-creme und roten Zwiebeln

HAUPTGANG

SCHWEINEHALSSTEAK AN PILZRAHMSAUCE

serviert mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse

oder

RANDENRISOTTO

mit karamellisierten Baumnüssen und Meerrettich

DESSERT

FRUCHTSALAT

mit einer Kugel Zitronensorbet

oder

EINE KUGEL BLAUBEER-VANILLE SORBET 