



Speisekarte Premium

Vorspeisen:

Winterliche Blattsalate aus der Region mit Kürbisspalten & Kernöl, Balsamicovinaigrette

Mediterrane Antipasti von Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomate und Champignon
(vegan)

Taboulé – Libanesischer Couscous mit sonnengetrockneten Tomaten, Olivenöl und
Zitrone (vegan)

Australischer Schafskäsesalat (vegetarisch)

Vitello Tonnato von der Putenbrust mit Thunfisch- Kapernsauce aus dem Piemont

Hauptgänge:

Noilly Prat - Gedünstetes Kabeljaufilet an Weißweinsauce, Babymangold und
Parisiene Kartoffeln

Brazilian Coconut Chicken – Perlhuhnbrust in Kokosmilch mit traditioneller Koriander-
Ingwer- Chili- Kurkuma Marinade & Tomaten mit Limettensaft und Kokosflocken –
Basmatireis

Vegetarische Gnocchi auf Rucolabett mit Pesto rosso & handgehobeltem Parmesan

Dessert:

Wackliger Peter - Original Berliner Jelly mit Schuss & Bourbonvanillesauce im Weckglas
Mini Berliner & Schokoladen – Brownies