

Menü

VORSPEISE

Kirsch-Canard

Geräucherte Barbarie Ente,
Sellerie-Safran-Panna Cotta,
Sauerkirsch-Lack und Kapuzinerkresse

SUPPE

Bouillabaisse „New Style“

Edelfischcreme, Tempura Garnele,
Rouille-Espuma, Estragon-Schwamm und Öl

ZWISCHENGANG

Pistazien-Polenta

Brard Blanchard Steinpilze und Quinoa-Knusper

HAUPTGANG

Simply the best

Filet Wellington vom Holsteiner Rind,
Petersilienwurzelpüree,
Maple Roots und Trüffeljus

Vegan

VORSPEISE

Orange-Chicoree

Geschmorter Chicoree, süß- saure-Karotten,
Orangen-Emulsion, karamellisierte Walnüsse
und Rosmarinextrakt

SUPPE

Miso-Edelpilz-Essenz

Gewürz-Kürbis Dim Sum und Lauch

ZWISCHENGANG

Pistazien-Polenta

Brard Blanchard Steinpilze und
Quinoa-Knusper

HAUPTGANG

Simply the best

Filet Wellington „vegan style“, Petersilien-
wurzelpüree, Maple Roots und schwarze
Johannisbeer-Trüffel-Soße

Dessertbuffet

AUS DER NORD EVENT PÂTISSERIE

Petit Fours

Mango-Maracuja-Cheesecake

Schokoladen-Trifle

Birnenkuchen

mit Schokolade und Nüssen (vegan)

Salted Caramel Panna Cotta

Exotische Obstplatte (vegan)

Eisstation mit verschiedenen Toppings

Bei Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen
sprechen Sie gern unser Servicepersonal an.