

Appetizer

Frische Felsenaustern klassisch serviert auf Eis mit Zitrone

Station I - „Jamon Iberico Recebon“

Schinken vom Pata Negra von der roten „Berkel-Schneidemaschine“

Auswahl von verschiedenen Brotsorten, teilweise gegrillt
mit diversen Aufstrichen
(Chorizocreame, Oliventapenade, Emulsion von Chilandro-Tomaten)

Station II - Sashimi 刺身

Hotate-gai 帆立貝 – Jakobsmuschel

Tai 鯛 – Königs-Dorade

Sake 鮭 – Wildlachs

Dazu: Wasabi, Shoyu, Gari, Shiso
und geraspelten Daikon

Station III -Salat

Variation von gegrillten Mittelmeergemüsen, Büffelmozzarella,
Oliven und Tomaten, mariniert mit frischem Basilikum und Antika Fattoria

Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten mit Cerealien und Dressing



Station IV -Fisch vom Grill

Angegrillter Yellow fin Tuna mit frischem Koriander
und Knoblauchpfeffer an kleinem Seegrassalat

Papilote vom Loup de mer

Station V - Fleisch vom Grill

Gepfefferte Bratwurst von Frau Forthaus

Schaschlik von der Maispoularde mit Pesto rosso

Sattelstück vom argentinischen Jungbullen
mit verschiedenen Salz- und Pfeffersorten zum selber wählen,
dazu original HP Grillsaucen aus England

Konfierte Entenbrust rosa gegrillt mit rotem Stachelbeerchutney

Aus der Riesenpfanne

In der Schale gebratene Frühkartoffeln mit Rosmarin aromatisiert
und Schnittlauch-Schmand

Station VI – Dessert

Schokoladenbrunnen mit feiner Valrhona-Schokolade,
dazu kleine Fruchtspieße und gefüllte Eclaires zum selber glasieren

Mascarponecrème mit frischen Erdbeeren

