

PRESSEMITTEILUNG

Das Menü 2010/11



*Vorspeisenteller mit
gebeiztem Bachsaibling, Afilakresse und Fliegenfischkaviar
Sankt-Jacobsmuschel im Lauchmantel mit Pesto
Perlhuhn mousse mit Portweingelee und Apfelkompott
Mousse von korsischem Schafskäse mit Gewürztomaten*



*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