

Steigenberger Graf Zeppelin
31. Oktober 2009

Menü

Amuse Bouche
Rösti mit Räucherlachstartar
Pumpnickel mit Tartar

Lauwarme gebratene Entenbrust
an buntem Linsensalat in Balsamicovinaigrette

Wildkraftbrühe mit Wurzelgemüse
und Pilznocken

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Zucchini-Tomaten Ragout

Passionsfruchtsorbet

Rosa gebratener Kalbsrücken auf Calvadosrahmsauce
feines Gemüse und hausgemachte Serviettenknödel

Pralineneis im Baumkuchenmantel
mit Agenpflaumen und Portweinsauce

Petit fours