

Speisekarte Eventhaus 73

Davor

Ziegenkäse/Früchtebrot / Wildkräutersalat Balsamiko	12,50
Tatar vom Rinderfilet / Cognac-Dijoncreme/Kresse	14,-
Gambas in Filoteig / Ruccola / Orangen-Parmesandressing	14,-

Dazwischen

Hokaido Kürbissuppe / Chorizo Chips	6,-
Steinpilzravioli / Hagebuttenzwiebelchutny	13,50
Wachtel / Balsamikojus / Paprikarisotto	15,-
Dreierlei aus dem Meer Lachs Limonencreme / glacierte Jakobsmuschel / Thunfischsashimi	16,-

Fisch und Fleisch

Isländische Seesaibling / Roter Camargue Reis / junger Spinat Safranrieslingschaum	23,-
Filet vom Ibericoschwein / Spitzkohlgemüse / Süßkartoffel Madeirasauce	23,50
französisch Barbarei Entenbrust / Sesamhonigkruste Linsencurry / Romanesco / Fingermöhrrchen	26,-
Surf and Turf Filet vom Prime Steer Neuseeland Rind / Garnelen Portwein-Schalotten / gratinierten Kartoffeln	31,-
Irishes Dry Aged Beef Steak / dreierlei Kartoffelpüree Kräuterseitling / Cafe de Paris Butter	33,50

Danach

Nussnougat Crêpe an Beerenkonfit mit Limonensorbet	7,-
Trilogie von Creme Brulee	7,-
Sinfonie von Schokolade	8,50
Französischer Käse / Zweierlei Fruchtsenf	12,50