

Törn – Kulinarium 2010

Feta Mediterranee

in Folie geschmorter Schafskäse mit
Paradeiser & Jungzwiebel Ratatouille
Geröstete Pinienkerne & Taggiasca Olivien
Ofenfrisches Chiabatta

Pappardelle mit Fichtensteinpilzen

in legerer Kümmelrahmcreme
Kräuter & Grana Padano Splitter

Alt Wiener Fiakergulasch

mit seinen klassischen Beilagen
Semmelknödel, Gurkerl & Spiegelei

Blanchierte Erdäpfelgnocchi

mit süßen Cherryparadeisern, Ruccula- Basilikumpesto
Frisch geriebener Parmesan

Chili con Carne

mit ofenfrischem Gebäck

Insalata di Tonno

Deftige Thunfischpasta & Gemüsen der Region

Dalmatinischer Vorspeisenteller

Regionale Auswahl an kalten Köstlichkeiten

Dialog vom grünen & weißen Marchfeldspargel

an zarten, gesottenen Beinschinken
Sauce Hollandaise & Granasplittern, Dampferdäpfel & saisonalen Kräutern

Mohntopfenknödel

mit Zitroneneis & heißen Amarenakirschen im eigenen Saft

Rosa gebratene Barbarie – Entenbrust

auf Blattsalate, Dörrzwetschken im Speckmantel, Knoblauchrahmdressing

All you can eat – Barbecue vom Bordgrill

Kreativer Querschnitt aus dem Grillpotpurri

Ananas – Kokos Cocktail

Französische Zwiebelsuppe

Cognac & ofenfrische Käsecroutons

Gegrillte Putenschnittchen “ Kornat “

Dalmatinischer Prozut & Mangold auf Kräuterschaum der Saison

Dieses Mahl gefällt mir wohl, drauf sich frischt und speist nicht nur unser Aug und Leib, sondern auch der Geist !

Friedrich Freiherr von Logau (1604 – 1655)

