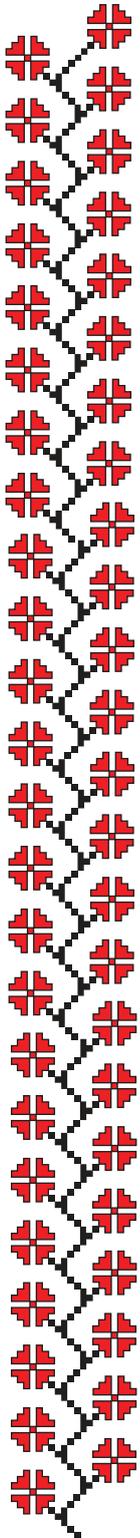


# CHEF'S TABLE SPEISEKARTE



## 1. Kalte Vorspeisen.

-  1. Tataki Lachs.
-  2. Rinder-Tatar.
-  3. Caprese aus Gebrannten Tomaten und Mazzarella und Minzpesto.
-  4. Lachs Tar tar mit Guacamole-Mousse

## 2. Salate.

-  5. Olivier Classic.
-  6. Olivier mit Fisch und Garnelen.
-  7. Caesar Salat mit Hühnchen.
-  8. Caesar-Salat mit Garnelen.
-  9. Caesar-Vega.
-  10. Salat aus Gebackener Rote Bete und Pinienkernen.

## 3. Suppe.

-  11. Ukrainischer Borschtsch.
-  12. Lachs Suppe und Blumenkohl.
-  13. Kartoffel-Käsesuppe.

## 4. Heiße Vorspeisen.

-  14. Vareniki mit Kartoffeln und Pilzen.
-  15. Aubergine Kim Chi.
-  16. Gefüllter Kohl mit Hühnchen und Garnelen.
-  17. Dranik Gefüllt mit Pilzen.
-  18. Blumenkohlsteak mit Curry und Pesto.

## 5. Hauptspeisen.

-  19. Lachsteak mit Zucchini und Safransause.
-  20. Schnitzel in Kiew mit Püree.
-  21. Rindsteak mit Pfeffersause und Ofenkartoffeln.
-  22. Schweinemedallions mit Pfeffersause und Ofenkartoffeln.
-  23. Asiatischer Reis mit Mango und Garnelen.

## 6. Nachspeisen.

- 24. Creme Brulee.
- 25. Käsekuchen mit Kokosnusssause und frischen Beeren.
- 26. Panacoto mit Beeren-Culie.

## 7. Special Suschi Roll.

-  27. Philadelphia Roll.
-  28. Roll ohne Reis.
-  29. «Tataki» Roll.
-  30. California Spicy Roll.
-  31. Crispy Roll .

