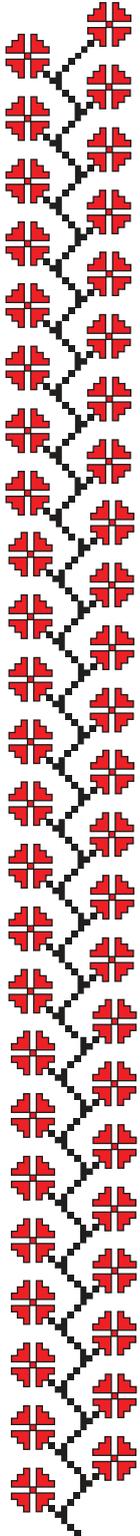


CHEF'S TABLE SPEISEKARTE



Kalte Vorspeisen.

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

Salate.

4. Caesar-Salat mit Garnelen.
5. Caesar-Vega.

Suppe.

6. Ukrainischer Vega Borschtsch.
7. Kartoffel-Käsesuppe.
8. Cremesüppe von frischem Spargel.

Heiße Vorspeisen.

9. Vareniki mit Kartoffeln und Pilzen.
10. Gefüllter Kohl mit Hühnchen und Garnelen.

Hauptspeisen.

11. Lachsteak mit Zucchini und Safransause.
12. Rinderfilet mit Pfeffersause und Ofenkartoffeln.
13. Dorado-Filet mit grünem Spargel und Safransause.
14. Entenfilet mit Hoisinsause und grüner Salat.

Special Suschi Roll.

15. Philadelphia Roll.
16. Crispy Roll .
17. Frittieren Roll.

Nachspeisen.

18. Süße Pfannkuchen mit Sahne und Erdbeeren.
19. Panacoto mit Beeren-Culie.