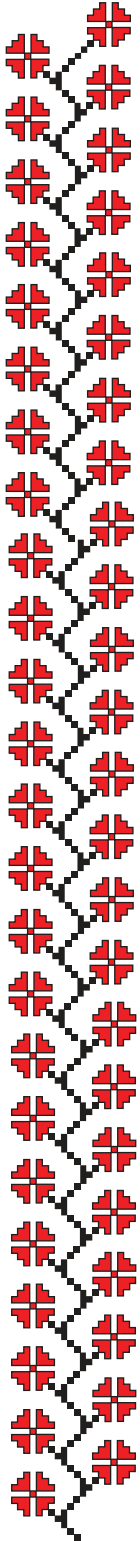


CHEF'S TABLE SPEISEKARTE



Kalte Vorspeisen.

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

Salate.

4. Caesar-Vega.
5. Caesar-Salat mit Garnelen.
6. Caesar-Salat mit Lachs
7. Rindfleischsalat

Suppe.

8. Kartoffel-Käsesuppe.
9. Kalte spanische Suppe Gazpacho

Heiße Vorspeisen.

10. Vareniki mit Kartoffeln und Pilzen.
11. Aubergine Kim Chi.
12. Gemüsesauté mit Garnelen.

Hauptspeisen.

13. Chicken - Kiew mit Kartoffelpüree
14. Lachsteak mit Zucchini und Safransause.
15. Rumpsteak mit Pfeffersause und Ofenkartoffeln.
16. Dorado-Filet mit Zucchini und Paprika-Tatar und Safransause.
17. Entenfilet mit Hoisinsause und grüner Salat.

Nachspeisen.

18. Süße Pfannkuchen mit Sahne und Erdbeeren.
19. Napoleon.

Special Suschi Roll (ab 4 Stück).

20. Philadelphia Roll.
21. Crispy Roll .
22. Tataki Roll.