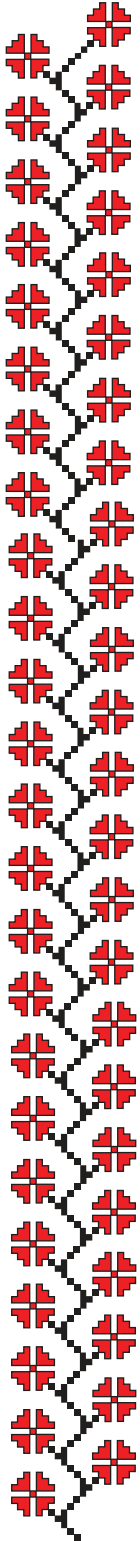


CHEF'S TABLE SPEISEKARTE



Kalte Vorspeisen.

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

Salate.

5. Caesar-Vega.
6. Caesar-Salat mit Garnelen.
7. Caesar-Salat mit Lachs
8. Salat mit Feigen, Mozzarella und Roter Bete

Suppe.

9. Kürbiseremesuppe
10. Ukrainischer Vega Borschtsch.

Heiße Vorspeisen.

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

Hauptspeisen.

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

Nachspeisen.

19. Süße Pfannkuchen mit Sahne und Erdbeeren.
20. Käsekuchen.

Special Suschi Roll (ab 4 Stück).

21. Philadelphia Roll.
22. Crispy Roll .
23. Krabbe Roll.