

# Menü mediterran



## Frankreich

Avocadosalat mit Garnelen  
Ziegenkäse auf mariniertem Mangold mit Feigen  
~  
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton  
~  
Gebratene Jakobsmuscheln  
mit Mille feuille von Ratatouille und Couscoustaler  
~  
„Coq au vin“  
Feine Poularde in deftiger Rotwein-Gemüsejus  
mit Rosenkohl und Kartoffelgratin  
~  
Gateau au chocolat mit Apfel-Calvados-Sorbet



## Spanien

„Arroz Valenziana“ mit Chorizo-Chips  
Reissalat mit Geflügel und Schinken, Paprika und Gemüse  
~  
„Garbanzos Andaluza“  
Kichererbsensuppe mit Knoblauchbaguette  
~  
Spinattortilla mit Gambas in Tomaten-Knoblauch-Butter  
~  
„Estofado Rosalia“  
Rinderbraten in Rotwein-Gemüse-Sauce  
auf Zucchini-Auberginenragout, Polentataler  
~  
„Crema Catalana“ mit kandierter Zuckerkruste im Timbal,  
Mandel-Joghurt-Nocke mit Erdbeer-Gazpacho



## Italien

Carpaccio von Lachs und Seeteufel mit Limonendip,  
auf Rucolasalat in weißem Balsamicodressing,  
geröstete Pinienkerne und Parmesanhobel  
~  
Minestrone mit Risoni und geröstetem Baguette  
~  
Cremiges Risotto von grünem Spargel  
und getrockneten Tomaten, Parmaschinken-Segel  
~  
Rolle vom Kaninchenrücken, mit einer Füllung aus  
Artischocken und Paprika auf Thymian-Barolo-Glace,  
Zucchini-Auberginen-Turm und gebratene Kartoffeln  
~  
Panna cotta im Schokobecher auf Fruchtspiegel  
und Mini-Biskuit-Törtchen

