

Gourmet-Menü vegetarisch Saison 2011/2012:

*Carpaccio von der Roten Beete mit Salat von Apfel,
Meerrettich, Sellerie und Kresse
an Balsamicodressing*

*Schaum vom Muskatkürbis mit schwarzen Trüffelspänen
und leichter Velouté vom Butternut-Kürbis mit Ingwer aromatisiert*

*Petersilienrisotto mit marinierten
Kräutersaitlingen, Gewürztomatenfilets und Parmesanchip*

PALAZZO-Dessertkreation mit

*Ananas-Carpaccio in Limonen-Vanillemarinade
mit Sorbet von exotischen Früchten, Kokosschaum,
Joghurt- und Himbeer-Granulat*