



HOSTELLERIE

AM SCHWARZSEE



Apéro dînatoire

<p>Apéro 1 kalt / froid</p> <p>Schottischer Räucherlachs auf Dill- Gurkensalat</p> <p>☆☆☆</p> <p>Saumon fumé écossais sur la salade de concombre à l'aneth</p>	<p>Apéro 2 froid / froid</p> <p>Pouletbrust Cocktail mit Früchten, auf Guacamole Mousse</p> <p>☆☆☆</p> <p>Cocktail de blanc de poulet avec fruits, sur mousse guacamole</p>
<p>Apéro 3 kalt / froid</p> <p>Crevettensalat mit Belugalinsen auf Salatbett und Zucchini Chips</p> <p>☆☆☆</p> <p>Salade de crevettes avec lentilles béluga sur une chiffonnade de salade</p>	<p>Apéro 4 warm / chaud</p> <p>Lammfilet Mignon mit Kräutern, auf Ratatouille-Gemüse und provenzalischer Sauce</p> <p>☆☆☆</p> <p>Filet Mignon d'agneau aux herbes, sur légume de ratatouille et sauce provençale</p>
<p>Apéro 5 warm / chaud</p> <p>Jakobsmuschel auf Erbsenpüree und karamellierte Cherry Tomaten mit Sesam</p> <p>☆☆☆</p> <p>Coquille de saint jacques sur purée de pois et des tomates cerisiers caramélisées au sésame</p>	<p>Apéro 6 warm / chaud Auf dem Grill / Sur le grill (Big Green Egg)</p> <p>Kalbsfilet Mignon Spiess mit Quinoa und Steinpilzen</p> <p>☆☆☆</p> <p>Brochette de filet mignon de veau avec quinoa et bolets</p>



HOSTELLERIE

AM SCHWARZSEE



<p>Apéro 7 warm / chaud Auf dem Grill / Sur le grill (Big Green Egg)</p> <p>Rindsfilet Spiess an Sojasauce und Risotto mit Pinienkernen</p> <p>☆☆☆</p> <p>Brochette de filet de bœuf a la sauce de soja avec risotto aux pignons</p>	<p>Apéro 8 warm / chaud Auf dem Grill / Sur le grill (Big Green Egg)</p> <p>Gemüse-Tofu-Spiess</p> <p>☆☆☆</p> <p>Brochette aux légumes et tofu</p>
<p>Apéro 9 süss / sucré</p> <p>Weisse Tobleronemousse Mit Kirschen</p> <p>☆☆☆</p> <p>Mousse au toberone blanc avec griottes</p>	<p>Apéro 10 süss / sucré</p> <p>Apfel Zimt Tiramisu</p> <p>☆☆☆</p> <p>Tiramisu à la pomme et cannelle</p>
<p>Apéro 11 süss / sucré</p> <p>Panna Cotta mit in Rotwein geschmorten Himbeeren</p> <p>☆☆☆</p> <p>Panna Cotta avec des framboises cuit au vin rouge</p>	<p>Apéro 12 süss / sucré</p> <p>Biskuit mit Mangomousse</p> <p>☆☆☆</p> <p>Mousse bavaroise a la mangue</p>