

Kastenmeiers  
Das Fischrestaurant im Taschenbergpalais

Menü für die AKG Veranstaltung am 28. 03. 2020, 19.30 – 22.30 Uhr

Aperitif

\*

Gruß aus der Küche

\*

Vorspeisenvariation mit Thunfisch Sashimi,  
Garnele mit Rucola, gebratener Jakobsmuschel und Calamaretti  
oder

Rucola-Salat mit Büffelmozzarella und Gewürztomaten

\*

Gebratenes Doraden-Filet mit Artischocken,  
geschmolzenen Tomaten und Champagner-Risotto  
oder

Das Beste vom Rind: Filet und geschmortes Bäckchen mit gebratenen Pilzen  
und Kartoffelgratin

oder

Gemüsestrudel mit Trüffel-Risotto und Weißweinsauce

\*

Dessertbuffet:

Sorbet-Variationen

Crêpes Suzette am Buffet zubereitet

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern auf Vanillesauce

Französische Käseauswahl mit Feigensenf, Oliven und Kapernäpfeln

Ofenfrisches Landbrot, helles & dunkles Baguette

Butter, angemachter Sauerrahm

\*

Weißwein, Rotwein, Bier, Wasser, Erfrischungsgetränke, Kaffee, Tee