



Vorspeisen

Fleischbällchen in Tomatensoße mit frischen Kräutern

Blumenkohlsalat mit getrockneten Tomaten und Oliven

Artischockenherzen mit Pilzen der Saison,
Balsamicoessig und nativem Olivenöl

Piccata vom Freilandhähnchen mit Kirschtomaten,
Kapernsugo und frischen Kräutern

hausgebackenes Brot und geschlagene Olivenbutter



warm aus dem Rechaud

Gefüllte Gnocchis mit Tomatensalsa, Büffelmozzarellaflocken und Basilikum

Ostseefisch vom Niendorfer Hafen
im Pernod-Tomatensud mit Fenchel und kleinen Kartoffeln

Kalbsmedaillons im Parmaschinkenmantel
mit wildem Ratatouillegemüse, weißer Tomatensoße und
kleinen Kartoffelwürfeln

Dessert

Tiramisu aus hausgemachter Mascarpone

Kokos Panna Cotta mit Ananas Minzkompott