

PALAST

GASTRONOMIE

Menues
... inspired by Mirko Lässig

Gourmet

Tatin vom Mediterranen Gemüse

Pulpo/ Avocadorelish/ Chilisalsa
Karamellierte Perlzwiebeln/ Maränenkavier

Filet vom Linumer-Wiesenkalb

Glaciertes Schmelzgemüse/ Cheddar-Süßkartoffelstampf
Süß-scharfe Zwetschgensauce/ Schinkenchip

Gepudertes Mousse-Törtchen

Zartbitterschokolade/ Warme Bitterorange
Gebrannter Cognac-Morellen-Schnee

€ 54,50 p. P.

PALAST GASTRONOMIE

Menues
... inspired by Mirko Lässig

Vision

Kalbstatar

Eingelegte Bete/ Kapernbeeren/ Lardomayonnaise
Petersilien-Croustillant/ Amalfi-Zitronensahne

Gegrilltes Dorschfilet

Gebundenes Ratatouille/ Geschmorte Mini-Artischocken
Süße Vinaigrette

Gepudertes Mousse-Törtchen

Zartbitterschokolade/ Warme Bitterorange
Gebrannter Cognac-Morellen-Schnee

€ 54,50 p. P.

PALAST

GASTRONOMIE

Menues
... inspired by Mirko Lässig

Vegetarian

Pochiertes Bio-Landei

Confierte Tomaten/ Avocadocrème
Gartenkresse/ Wurzelbrot

Soufflé vom Grünen Spargel

Glasiertes Wurzel-Rübchengemüse/ Parmesan
Wildkräutervinaigrette

Gepudertes Mousse-Törtchen

Zartbitterschokolade/ Warme Bitterorange
Gebrannter Cognac-Morellen-Schnee

€ 43,50 p. P.