



Saisonales Beispielmenü November - Februar 24/25

Menü

APÉRO & VORSPEISE FLYING

Frisches Rosmarin Popcorn
Hausgemachte Focaccia mit Hummus
Oliven mit Thymian und Zitrone

getrüffelte Weissweinsuppe im Shotglas
THE KITCHEN LAB Miniburger
Blinis mit Rauchlachs

HAUPTGANG

Geschmortes und kurzgebratenes vom Rind
Vegi: Auberginen Cordon Bleu
Kartoffelgratin
Saisonales Röstgemüse

DESSERT

Brownies
Apple Cheesecake im Glas
Orangen-Dattel Salat

THE KITCHEN LAB



Menü

APÉRO & VORSPEISE FLYING

Frisches Rosmarin Popcorn
Oliven mit Thymian und Zitrone

MEZZE TAVOLATA

kalte Mezze:
Fatoush Salat, Klassisch
Hummus, Mutabal, Labneh,
Muhamara, Weinblätter
warme Mezze:
Falafel, Musakaa, Batata
Harra

DESSERT BUFFET ODER ETAGERE

Brownies oder Baklava
Apple Cheesecake im Glas
Orangen-Dattel Salat

THE KITCHEN LAB

