DINNER IM X PARK

Vorspeise

Erfrischendes Erdbeer-Tomatensüppchen mit
Mozzarellatörtchen, Tomatenbiskuit, Basilikumgel,
kandierten Oliven und knusprigem Rucola

Hauptgang

Kalbsfilet im Tramezzinimantel
auf feinem Erbsenpüree mit frischen Minzerbsen,
jungen Karotten mit Grün, Morchelrahmsauce und
Madeiraglace

Veganer Hauptgang

Gefüllter Portobellopilz
auf gelben Linsen und feinem Erbsenpüree, dazu
gerösteter Topinambur und vegane Rosmarinjus

Dessert

„Siegfrieds Drachenblut“
Eine Komposition aus dunkler Schokolade,
Sauerkirsche, Mandel und Kirschparfait

61 € pro Person

GAUL CATERING

NIBELUNGEN FESTSPIELE WORMS