

Grande Venecia

Carpaccio di carne

Marinierte, rohe Rindfleischscheiben mit Artischocken

oder

Acciughe di Cuisa

Sardellen mit Polentakruste

Linguine al nero di seppie e Moscardini

Linguine mit Tintenfischtinte und Moschuskraken

oder

Risotto di asparagi e scampi

Risotto mit Spargel und Kaisergranat

Osso bucco e zucca e funghi al forno

Geschmorte Kalbshaxenscheiben mit
Kürbis und Pilzen aus dem Ofen

oder

Fegato alla mezziana e Malfatti

Kalbsleber mit Zwiebeln und Spinat-Käse-Nocken

Tiramisu

Mascarponecreme

oder

Mele cotte con amaretti

Bratapfel mit Amaretti und Mandeleis

Kreolische Phantasien

Thunfischbällchen mit Salat von schwarzen Bohnen
Cocktailtomaten mit Mais-Speck-Kapernfüllung

oder

Omelette mit Okra, Gemüse, Pilzen vom Blech
mariniertem Rotbarsch mit Tomaten, Chalotten und Petersilie

Erdnusssuppe mit pikanten Putenklößchen

oder

Feurige Fischsuppe mit Muscheln, Bataten, Kürbis und
Avocadomous

Rindersteak und Garnelen aus dem Ofen
Gemüsegratin mit Kokosschnee

oder

In Rum mariniertes Perlhuhn mit Paranussfülle unter der Haut
und karibischer Reis

Sorbet von der Passionsfrucht und Papaya mit
Pecannuss-Bananen-Baba

oder

Blanc Manger von Kokosnuß mit Mango und Kiwimark

Bretonische Küche zum Verlieben

Zwiebelcremesuppe Roscoff mit Croûtons

oder

Artischockencremesuppe

Makrelenfilet mit Senfsauce

oder

Jacobs-, Herz- und Miesmuscheln auf bretonische Art

Wildschweinpfeffer a la cervoise mit bretonischem Brei

oder

Duett vom Seeteufel und Hummer mit Beurre blanc Blattspinat
und Kartoffeln

Schokoladencrêpe mit Calvadosäpfeln

oder

Bretonischer Kastanienschaum