

ROSEN DINER

CARPACCIO VOM RINDSFILET MIT GEBRATENER RIESENCREVETTE
AN PROVENZALISCHEM MANGOSALAT UND BALSAMICOGACÉ



TRIOLOGIE VON DER TOMATE MIT PASSIONSFRUCHT-ESPUMA



TRAMEZZINI VON GLACIERTEM WOLFSBARSCH
AN MILD GEPFEFFERTEN ERDBEEREN UND VERJUS



ROSA GRANATAPFEL-SORBET MIT PROSECCO



ZART SAUTIERTES ROSA LAMM-ENTRECÔTE MIT BÄRLAUCH-JUS
AN RICOTTA-LIMONEN-RISOTTO UND JUNGEM GEMÜSE



LEICHTE VERFÜHRUNG VON EINEM LUFTIG SCHMELZENDEN
TOPFENSOUFFLÉ MIT SÜSSEM EISTRÜFFEL

WEINEMPFEHLUNG

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC 2006,
MONTE BALDON, ITALIEN

achtundsechzig franken