

Gala-Dinner am 28.05.2010 im Parkhotel Bremen

Menü

*Marinierter Spargel  
mit Serranoschinken-Mousse und -Chip*

\*\*\*

*Getrüffelte Rahmsuppe vom Knollensellerie  
mit karamellisierter Jakobsmuschel*

\*\*\*

*Rosa gebratener Kalbstafelspitz unter der Pinienkernkruste  
mit Frühlingslauch und Karottenpüree mit Cumin und Vanille aromatisiert*

\*\*\*

*Suprême von Erdbeeren und Limonen im Ananas-Basilikumkompott  
mit Champagnercrèmeis*

---

Menü (für Vegetarier)

*Marinierter Spargel  
mit gehobeltem Parmesan*

\*\*\*

*Getrüffelte Rahmsuppe vom Knollensellerie  
mit Quarkklößchen*

\*\*\*

*Kartoffel-Pilzstrudel mit saisonalem Gemüse*

\*\*\*

*Suprême von Erdbeeren und Limonen im Ananas-Basilikumkompott  
mit Champagnercrèmeis*