



MENÜ

27. September 2012

Chefkoch Dietmar Rogge – LUKAS mit Carmela De Feo

Aperitif

Remy Martin V.S.O.P. aus der ice Boxx



Bruschetta, Croustinis
mit Frischkäse, italienischem Schinken und Salami



Geräucherte Mascarponecreme und Zucchinifritata mit
Parmaschinken chips und Ruccolapesto



Seeteufel im Minestrone Sud auf Spinat mit Pinienkernen



Kalbsfilet in geschmolzenem Lado mit zweierlei von
Limetten und Zitronen, Riccotaschaum und Rotweinrisotto



Karamelisierte Nusspolenta auf warmem Kompott
von Pflaumen mit Grappa verfeinert



Digestif

Coeur de Cognac