

MINE
RESTAURANT | BAR
WINE

MINE Séparée

Beispielabend

30 Gäste

Gesamt – ca. €230 pro Person

WEIN

Prosecco Borgo Imperiale Millesimato Brut

Thomas-Collardot Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune

Castillon-Côtes de Bordeaux Château d'AigUILHE

WELCOME

Bruschetta mit Ziegenkäse und marinierten Paprika

Bruschetta mit Burrata und Sardellen

Cecina de León – spanisches luftgetrocknetes Rindfleisch

VORSPEISEN

serviert im Family-Style zum Teilen:

Thunfisch-Carpaccio mit Tomaten, Koriandergrün,
eingelegten Chili und Kapern

Vitello Tonnato, dünn geschnittenes Kalbsfleisch
mit Thunfisch und einer cremigen Sauce

Burrata mit Tomaten, saisonalen Beeren und Kräutern

Tatar, rohes Rindfleisch mit Kapern und Eigelbcreme

Gebratener wilder Brokkoli mit Basilikum-Hollandaise
und Pecorino Romano

PASTA

serviert im Family-Style zum Teilen:

Tortelli mit Burrata und Trüffel

HAUPTGERICHTE

Wir bitten Sie um Ihre Auswahl:

Zartes nordisches Kabeljafilet mit Blumenkohlpüree,
Tomaten und Oliven

Zarter Oktopus mit Tomaten, Basilikum und Petersilie

Langsam geschmorte Lammschulter – über 18 Stunden
im Barolo Wein gegart, mit aromatischen Kräutern
zum Teilen für ca. 2-3 Personen

1,0 – 1,5 kg Rib-Eye Steak
mit toskanischen Rosmarin-Kartoffeln und Knoblauch
zum Teilen für ca. 3-4 Personen

Glasierte sizilianische Aubergine mit Kräutern,
Burrata und Tomatenmarmelade
vegetarische Alternative

DESSERT

serviert im Family-Style zum Teilen:

Tiramisù mit einem der besten Mascarpone
direkt aus Brescia, Lombardie

Luftige Meringues mit Mango und Passionsfrucht

Basque Cheesecake

Lavendel Panna Cotta mit Blaubeerkompott