

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 Kabeljaufilet mit Blumenkohlpuree,
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
Glasierter 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, Lombardei
Luftige Meringues mit Mango und Passionsfrucht
Basque Cheesecake
Lavendel Panna Cotta mit Blaubeerkompott