



Mozarella, Blutorangen Moro, Pistazien & feine Endiviensalat 10€

Bio Mozarella von der Käsefabrik L'Abatte

Zubereitung

1. Mozarella mittig auf dem Teller anrichten.
2. Den Endiviensalat mit der Vinaigrette marinieren und den Mozarella bedecken, mit Blutorangen und Pistazien ausgarnieren.
3. guten Appetit!



Tatar von der gebeizten Lachsforelle, Liebstöckel, Verjus & Rettich

Lachsforellen von Kevin Pommerenke von der Fischzucht in Wetterfeld.

Zubereitung

1. Die Vorspeise haben wir zur Abwechslung schon fertig angerichtet 😊
2. Umsetzen auf einen Teller und kühl genießen.
3. Guten Appetit!