



**Wettbewerbsmenü  
zur  
Tour de Menu Köln 2010  
03. bis 26. September 2010**

Tomaten-Basilikumousse mit Riesengarnelen,  
Lardo aus dem Aostatal und gelbem Paprikaschaum

\*\*\*

Petersiliensüppchen mit gebackenem Bonbon vom Parmaschinken

\*\*\*

Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste  
oder  
Seeteufel unter der Kräuterkruste  
auf italienischem Kartoffelpüree mit Waldpilz-Artischockengemüse

\*\*\*

Cannoli-Röllchen gefüllt mit Ricotta-Limonencreme,  
Blaubeeren und Tonkabohneneis

4 Gang-Menü  
mit korrespondierender Weinbegleitung

44,50  
61,50