

SOULFOOD SECRETS MENÜ

“SPÄTER SOMMER”

Marco´s Beef Tatar

handcuttet Rindsfilet, Schnittlauch, karamalisierte Zwiebeln, Sauerrahm,
Zitrone & Ciabatta

Tomaten “frisch im Töpfli”

frische Pro Specie Rara Tomaten, Tomaten Chutney, Mozzarella-Creme, Oliven,
Basilikum

Rib-Eye Steak niedergegart

Sellerie, Zitrone, Chimichurri a la Marco

Geschmorter Butternuss

mit lauwarmem Fregola Sarda (Kräuterpesto),
Sprossen, Grillgemüse und Sour-Cream

Schokoladenküchlein

mit flüssigem Kern.
Aprikosenkompott, Thymian & Sauerrahmglace