



Ostsee-Hotel Hunhoi

Café und Restaurant



Aperetif

Knusprige Pulled-Pork Bällchen mit Pecorinokase

I. Gang: Gemüse Minestrone mit hausgemachten Mini Tortellini

II. Gang: Couscous Tatar mit marinierten Garnelen, feinem Gemüse und einer Garnele mit pflanzlicher Asche paniert

III. Gang: Hausgemachte Waldpilzravioli in einer cremigen Safransauce

IV. Gang: Schollenfilet mit verschiedenem grünen Gemüse auf einer Kräutersauce „ Salsa Verde“

V. Gang: Zartes Rinderfilet auf Balsamico-Nespresso-Rotweinsauce

VI. Gang: Torta de tres Leches nach „ Art der Chefin“

Mitternacht: Anstoßen „Cremant Brut von Wein Hof „

85,00 € pro Person