

# Erlebnisreise durch *Lino's* Genusswelten

- serviert in elf kleinen Gängen -

Amuse bouche des Tages

\*\*\*\*\*

Körbchen vom gemischten Brot, dazu Guacamole und Butterrose mit Himalaya Salz

\*\*\*\*\*

Caprese Salat mit Büffelmozzarella, Tomaten und frischem Basilikum

\*\*\*\*\*

Mediterraner Kichererbsen Salat, mit Schafskäse

\*\*\*\*\*

Erdbeergazpacho mit Minze

\*\*\*\*\*

Sägezähnen Muscheln mit Olivenöl

\*\*\*\*\*

Gamba „Yokohama“ im Reismantel mit Orangensauce

\*\*\*\*\*

Lachsfilet, sous vide bei 45°C mit gebratenem Spinat

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Nispero-Sorbet

\*\*\*\*\*

Duroc-Schweinefilet an Orangen-Curry-Sauce und gedünstetem Gemüse

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Pistazien-Eis mit Schoko-krossi's

**€ 35 p.P.**

individuelle Änderungen +2€ pro Gang

# Erlebnisreise durch *Lino's* Genusswelten

- serviert in sechs Gängen -

Amuse bouche des Tages

\*\*\*\*\*

Körbchen vom gemischten Brot, dazu Guacamole und Butterrose mit Himalaya Salz

\*\*\*\*\*

Mediterraner Kichererbsen Salat, mit Schafskäse

\*\*\*\*\*

Erdbeergazpacho mit Minze

\*\*\*\*\*

Duroc-Schweinefilet an Orangen-Curry-Sauce und gedünstetem Gemüse

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Pistazien-Eis mit Schoko-krossi's

**€ 25 p.P.**

individuelle Änderungen +2€ pro Gang