



Menü "Capri im Frühling"

Vorspeise:

Honigmelone mit derbem Schinken



Anti Pasti Auswahl in Arganöl mit Salbei angereichert



Scampihappen in Marinade im Glas dekoriert

Hauptspeise:

Pouladenfilet in leichter Pinot Grigio Soße



Schweinelende am Stück gebacken vom Ratatouille ummantelt



Blattspinatlasagne aus hausgemachter Pasta

Thymiankartöffelchen

handgeschabte Spätzle

Zwischengericht:

Burrata mit Gartentomaten und Basilikum

Dessert:

Kräftiges Tiramisu aus der dunklen Schokolade.

Ab 15 Personen á Person **33€**

Als feine Weinbegleitung empfehlen wir zu diesem Menü unseren Gewürztraminer „Rebell“ unseren Spätburgunder „Herrscher“ und unsern Sauvignon Blanc „Magier“ – die Weinbegleitung zu diesem Menü bieten wir für **20€** a Person an.

www.nadines-schmeckerei.de

Bahnhofstrasse 1 - 47829 Krefeld / +49 2151 470908 / business@nadines-schmeckerei.de

[f](#) @Nadines-Schmeckerei [@](#) @nadines_schmeckerei / @seimein_gast / @nadinedorau