



## FOOD.BAR

Das Essen wird in der Mitte des Tisches gestellt, die Gäste bedienen sich gemeinsam.

### MENU VORSCHLAG

#### BEGRÜßUNG

\*

#### Selbsteingelegte Kalamata Oliven

##### *Hasenheide Spritz*

Peoples parc Bunnyheath „Unser Garten“- B.  
*Zubrowka, frisch gepresste Pampelmousse, hausgemachter Thymiansirup, Orangen Bitters und Soda*

\*\*

#### RUNDE I

##### Rotebeete Carpaccio mit gegrilltem Ziegenkäse

##### Vitello Tonnato

##### Spargel mit Jogurt und Parmesan

##### Artischoke mit Knoblauch Dip

##### *Vivaldi Daiquiri*

“Vivaldi didn’t write 400 concertos, he wrote 1 concerto 400 times“- Igor Stravinsky  
*Cuate Rum, hausgemachtes Erdbeerpüree und frisch gepresst Limettensaft*

\*\*\*

#### RUNDE II

##### Burrata auf Rucola-Tomaten Salat mit Olivenöl und Sabba

##### Schweinerippchen in hausgemachter BBQsauce

**ALIGOT - Frühkartoffelstampf mit würzigem Bergkäse, geröstetem Salbei & Zwiebeln und frischer Bratwurst**

##### Gegrillter Oktopus mit feinem Drillingen in Knoblauchöl

##### Entrecôte, sous vide

##### Gebackener Portobello mit Süsskartoffelstampf und Muskatcreme

##### *Lavendel Poésie*

A touch of Provence VS. Gimlet  
*Gin, frisch gepresst Limettensaft und hausegemachter Lavendelsirup*

\*\*\*\*

#### RUNDE III

##### *Macadamia Karamel Parfait mit kandierten Orangenfilets*

##### *Espresso Martini*

“wake me up, then fuck me up“- Girl in a bar  
*Vodka, frish Espresso, Vanillasirup und KaffeeLikör*