

Das Menü

zur Erinnerung
an Ihren Besuch
im Restaurant Bareiss

Herzlichst
Ihr



Mitteltal, den 21. Juni 2012

Terrine von marmorierter Gänseleber
mit gesalzenem Karamell und Portwein
Crème Brulée mit Gänseleberschnee

Gänselebermousse
mit flüssigem Karamell

Gebratene Leber mit Gänselebereis

*

Gebratener Lammrücken
mit Artischocken, Lauchschoten
und Crèmolata

Fregola Sarda „mediterran“
mit geschmortem Lammrippchen

Braisiertes Lammschulterkompott
mit Auberginen und Artischockensauce

*

Gebratene Taubenbrust auf Madeirajus
mit Sellerie, Spinat und Croustini

Rotweinrisotto mit Taubenfilet
und geschmorter Keule

Sommersalat mit Taubeninnereien
und gebratener Gänsestopfleber

*

Vanille-Schokoladenmaccaron
mit Himbeeren

Himbeergel mit Crème fraîche
und Peta Zeta, Nougat mit Litschi
und knusprigen Himbeerblättern

Himbeere und Rose

Himbeersorbet und Fenchel