

# Feine Sommer-Spezialitäten

## Vorspeisen

*Gazpacho „Soleil“ (kalte andalusische Gemüsesuppe)*

*Salat Caprese mit Büffel-Mozzarella, frischem Basilikum, seinem Pesto und Balsamicoperlen*

*Knackiger Caesar-Salat mit sautierten Riesencrevetten*

## Hauptgänge

*Pouletsalat an pikanter Cocktailsauce reich garniert*

*Zartes rosagebratenes Roastbeef mit Pommes frites oder Salatgarnitur, Tartaresauce*

*Vitello-Tonnato nach Art des Hauses, serviert mit Zündholzkartoffeln*

*Zartes Rindscarpaccio (mit kaltgepresstem Olivenöl, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen)*

*Black-Tigercrevetten im Tempurateig serviert mit sweet-chili, kleinem Salatbouquet und Pommes frites*

*Hausgemachter Hamburger „Soleil“ reich belegt und garniert, mit Pommes frites serviert*

*Zanderfilets gratiniert an Café de Paris auf mediterraner Gemüsepfanne und gebratenen Kartoffelecken*

*Entrecôte vom Angus Rind mit hauseigener Kräuterbutter überbacken dazu Salatgarnitur und Zündholzkartoffeln*

*Saftiges Schweinsrückensteak (200gr.) an rassiger Pfeffersauce serviert auf Grill-Gemüse und Pommes frites*

*Rosa gebratenes Thunfischsteak an Olivenöl mit Knoblauch-Kräutern serviert auf Grillgemüse und Bratkartoffeln*