

# CAESAREO

## Vorspeisen

Gebratene Garnelen **19,00 €**  
mit Avocado-Mango Salsa

Carpaccio vom Gelbflossen Thun **18,00 €**  
mit Gurke, Limette und Arganöl

Tatar von Roter Beete mit Meerrettich **14,00 €**  
und Gartenkresse

Parma Schinken **16,00 €**  
mit Feige und Rucola

Essenz von der Strauchtomate **14,00 €**  
mit kleinen Ravioli

## Hauptspeisen

Loup de Mer auf der Haut gebraten **36,00 €**  
mit Artischocke und Tomatenpolenta

Maischolle mit ausgelassenem Speck **32,00 €**  
Butterkartöffelchen und knackigen Salatspitzen in Rahm

Paillard vom Kalb **34,00 €**  
mit Erbserisotto und Spargel aus der Pfanne

Supreme vom Maishähnchen **29,00 €**  
mit Maiwirsing und Kartoffelstampf

Rosa gebratene Hüfte vom Salzwiesenlamm **36,00 €**  
mit Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

Pappardelle mit Ziegenfrischkäse **24,00 €**  
Trevisiano und kandierten Walnüssen

## Dessert

Waldmeister aus dem Siebengebirge **12,00 €**  
mit Erdbeer und Rhabarber

Joghurtmousse mit Vielblütenhonig **13,00 €**  
und Haselnusscrunch

Auswahl von französischem Rohmilchkäse **14,00 €**  
mit Traubenkompott

[www.caesareo.de](http://www.caesareo.de)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Wir halten bei Bedarf eine Informationsmappe für Sie bereit.  
Bitte fragen Sie uns danach!