

VORSPEISE

AFRO MAKI

JOLLOFSTYLE SUSHI

ZWISCHENSPEISE

BANTU TACOS

MIT POULET-MAYO GEFÜLLTE TORTILLAS NACH BIRRIA-ART,
DAZU CHILI-KNOBLAUCH-SAUCE

HAUPTSPEISE

PLANTAIN LASAGNA

KOCHBANANEN-AUFLAUF MIT HACKFLEISCH UND KÄSE

NACHSPEISE

BY CAKEDBYFACHÉ

TRIPLECHOC CAKE

DREIFACHER SCHOKOLADENKUCHEN MIT VANILLEEIS UND BEEREN

STARTER

JERK CHICKEN LOLLIPOPS

SECOND COURSE

RASTA PASTA GAMBA

JAMAICAN STYLE WITH GAMBAS

MAIN COURSE

PHILLY OXTAIL SANDWICH

SERVED IN COCO BREAD WITH CHEESE

DESSERT

BY CAKEDBYFACHÉ

ISLAND TART

COCONUT CREAM TART WITH MANGO SORBET

CHEF'S SELECTION

STARTER

BRUSCHETTA CLASSICA

GERÖSTETES CIABATTA MIT TOMATEN, BASILIKUM & KNOBLAUCH

SECOND COURSE

SPIEDINI DI POLLO CAPRESE

HÄHNCHENBRUST-SPIEßE MIT

TOMATEN & MOZZARELLA, VERFEINERT MIT BASILIKUM-PISTAZIEN-PESTO

MAIN COURSE

PASTA SCAMPI E SPINACI

NUDELN IN CREMIGER GARNELEN-PARMESANSAUCE MIT JUNGEM SPINAT

DESSERT

BY CAKEDBYFACHÉ

MINI TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

IM GLAS SERVIERTES PISTAZIEN-TIRAMISU

STARTER

FETA & ALLOCO POGAÇA

TEIGTASCHEN NACH TÜRKISCHER ART GEFÜLLT
MIT CREMIGEM FETA UND SÜßEN KOCHBANANEN

SECOND COURSE

BIRRIA BRUSCHETTA

ZARTES PULLED BEEF NACH BIRRIA ART AUF GERÖSTETEM KNOBLAUCH CIABATTA

MAIN COURSE

POULET MAYO PASTA

CREMIGE PASTA MIT ZARTEM HÄHNCHEN NACH KONGOLESISCHER ART

DESSERT

BY CAKEDBYFACHÉ

WAFFLE-PANCAKE-FRENCHTOAST

WAFFEL IM PANCAKETEIG GEBACKEN ANSCHLIEßEND
ALS FRENCH TOAST GOLDBRAUN GERÖSTET

VALENTINE'S EDITION
Chef's Table