



Sailing Center Hotel & Restaurant

SECONDI / HAUPTGANG / MAIN COURESE

TROTA DEL GARDA ALLA BRACE, PATATA SCHIACCIATA AGLI AGRUMI E BORRAGINE

GEGRILLTE FORELLE, AROMATISIERT KARTOFFELN MIT AGRUMEN UND BORRETSCH

GRILLED TROUT, FLAVORED TOMATOES WITH CITRUS FRUITS AND BORAGE

FILETTO DI MANZO ALTOATESINO, SOFFICE DI PATATE E PUNTE D' ASPARAGI

RINDFILET AUS TRENINO ALTO ADIGE, KARTOFFELN PÜREE UND SPARGELSPITZEN

BEEF FILLET ROM TRENINO-ALTO ADIGE, POTATOES PUREE AND ASPARAGUS TIPS

BRANZINO IN CROSTA DI ERBE AROMATICHE, CREMA DI FINOCCHIO E MELISSA

SEEBARSCH IN KRÄUTER KRUSTE, FENCHEL KREME UND MELISSE

SEA BASS IN HERBS CRUST, FENNEL CREAM AND LEMON BALM

COTOLETTA DI SEITAN, CAVOLO CAPPUCCIO IN AGRO E DRESSING AL RAFANO

SEITAN KOTELETT, SÜBSAUER WEIßKOHL UND RETTICH DRESSING

SEITAN CHOP, SWEET AND SOUR WHITE CABBAGE AND RADISH DRESSING

PESCATO DEL GIORNO CON VERDURE DI STAGIONE

FANG DES TAGES MIT GEMÜSE DER SAISON

CATCH OF THE DAY WITH SEASONAL VEGETABLES