



Ein Australischer Abend

Eine kulinarische Reise vom Outback bis an die Küste

THE SUNDOWNER

Verschiedene «Horses Doovers»

Räucherlachs-Blinis mit Fingerlimette

Geröstete Macadamianüsse mit tasmanischem Bergpfeffer

Ziegenkäse-Tartelettes mit Eukalyptushonig

ZUM START

Mini Sausage Rolls

Traditionelles australisches Gebäck mit Rindfleischfüllung,
serviert mit hausgemachtem Tomaten-Relish

DAZWISCHEN

Geröstete Kürbissuppe

Samtige Butternusskürbis-Suppe verfeinert mit australischem
Zitronenmyrte und einem Klecks Sauerrahm

AUS DEM OZEAN

Gegrillte Knoblauch-Garnelen

In Knoblauch und Petersilie marinierte Riesencrevetten, serviert mit
warmen Fenchelsalat und „Bush Damper“ (australisches Pfannbrot)

DER HAUPTGANG

Gebratene Lammkeule

Rosa gebratene Lammkeule an einer Rotweinsauce
auf cremigem Kartoffelstock und grünen Bohnen

EIN SÜSSER ABSCHLUSS

Sticky Date Pudding

Ein warmer, klassischer Dattelkuchen, übergossen mit
reichhaltiger Butterscotch-Sauce, serviert mit Vanille-Eis

WEINAUSWAHL

Exklusive Weine von Leeuwin Estate (Margaret River, WA)
und Brown Brothers (Victoria)