



Couscoussalat mit Schafskäse

Couscous, Schafskäse, Granatapfelkerne, Frühlingszwiebeln

Linsensalat von Belugalinsen

Belugalinsen, Paprika, Chili, Frühlingszwiebeln, Koriander

Tramezziniröllchen (ital. Weißbrot) gefüllt

Getrocknete-Tomaten-Creme, Kräuterfrischkäse, Thunfischcreme

Gefüllte Chicoréeschiffchen

Chicorée, Mango, Limette, Chili, Gurke, Honig

Tatar von der roten Bete

Rote Bete, karamellierte Walnüsse, Rucola, gratinierter Ziegenfrischkäse, Sprossen

Antipasti "Classic"

Gegrilltes Gemüse, Olivenöl, Knoblauch, Balsamico, Rucola-Mandel-Pesto

Tomate-Mozzarella mit Rucola

Bunte Tomaten, Rucola-Mandel-Pesto, gezupfter Mozzarella, schwarzes Hawaiiisalz, Basilikum

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Kirschtomaten, Mini Mozzarella, Basilikumpesto, Balsamicoreduktion, Olivenöl

Mediterraner Bulgursalat

Bulgur, Paprika, Zucchini, rote Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Rucola-Mandel-Pesto

Melonensalat

Zweierlei Melone, bunte Paprika, Fetakäse, Gurken, Tomaten

Perlgraupensalat

Perlgraupen, Minze, Granatapfelkerne, Fetakäse

Mini Tortilla Wraps gefüllt mit:

- Gemüse und Avocadocreme oder
- Mozzarella, Rucola und Basilikumpesto

Spießchen Mediterran

Gegrilltes Gemüse, Rosmarin, Knoblauch, Basilikumpesto



Im Glas als Fingerfood oder auf Platten serviert



= OPTIONAL VEGAN

Vorspeisen Fleisch



Vitello Tonnato vom Roastbeef

Rosa Roastbeef, Thunfischcreme, Zitrone, Kapern

Vitello Tonnato vom Kalb

Rosa Kalbfleisch, Thunfischcreme, Zitrone, Kapern

Rosa Roastbeef

Rindfleisch, Apfel-Curry-Sauce oder Remoulade, Brotchip, Petersilie

Rosa Scheiben von der Barbarie Entenbrust

Entenbrust, Cumberland sauce, Feldsalat, Orangenfilets

Praline vom Rind im Sesammantel

Rindfleisch, Sesam, Süßkartoffelmousse, geröstete Lauchzwiebeln

Gegrillte Melone

Honigmelone, Prosciutto, geröstete Sonnenblumenkerne, Feldsalat, Kirschtomaten

Hühner-Saté-Spieße

Hähnchenfleisch, Erdnussbutter-Chili-Marinade, Frühlingszwiebeln, Sweet-Chili-Sauce

Salat vom Bio-Huhn mariniert mit Old-English-Curry

Hähnchenfleisch, Curry, Creme fraîche, Mandarinenfilets

Toskanischer Brotsalat

Weißbrot, Tomaten, luftgetrocknete Salami, Knoblauch, Olivenöl, Basilikum

Serrano- oder Parmaschinken mit Honigmelone

Luftgetrockneter Schinken, Honigmelone

Caesar Salat

Römersalat, gegrilltes Hähnchen, Bacon, Sesam, Kräutercroutons, Parmesan

Salat vom Schweinefilet, rosa und zart

Schweinefilet, gegrillte Paprika, rote Zwiebeln, Zucchini, Limetten-Creme-Fraîche

Serrano Röllchen

Tortillaröllchen gefüllt mit Serranoschinken, Rucola und Kräuter-Frischkäse-Creme

Carpaccio vom Krustenbraten

Schweinebraten, Whisky-BBQ- oder Bier-Senf-Marinade, hausgemachtes Röstzwiebelbrot

Datteln im Speckmantel

Getrocknete Datteln, Rauchspeck

Gegrillter Pfirsich

Pfirsich, Rucola, Serranoschinken chips, Parmesan

Risoni Nudelsalat

Nudeln, gegrillte Paprika, Mais, Cheddar-Käse,

Bacon



Vorspeisen Fisch

Tatar vom Räucherlachs

Räucherlachs, Gurke, Meerrettichcreme, Kresse

Räucherfischmousse

Räucherfisch, Gurkentatar, Wasabisprossen, Brotchip

Krabbencocktail

Krabben, gegrillter Ananas, Bio-Kresse, Cocktailsauce

Pulpo Salat "à la Chef"

gegrillter Pulpo, Knoblauch, getrocknete Tomaten, Lauchzwiebeln

Gebeizter Lachs "à la Caipirinha"

Lachs, Limettenabrieb, Mango-Chili-Salat, geschmorte Tomaten, Sprossen

Asiatischer Glasnudelsalat

Glasnudeln, Garnelen, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Cashewkerne

Gebratene Jakobsmuschel

mit Salat von gegrilltem grünen Spargel, Kirschtomaten, Olivenöl

Räucherfisch Selektion

Lachs, Makrelenfilet, Forellenfilet, Garnelen, Honig-Senf-Creme, Meerrettich

Lachsroulade

Räucherlachs, Salatherzen, Dill-Frischkäse-Creme

Garnele im Tempurateig

Garnele, Safran-Aioli oder Wasabicreme



Im Glas als Fingerfood oder auf Platten serviert



Sellerie-Birnen-Süppchen mit Schwarzbrotcroûtons



Sellerie, Birne, Schwarzbrot

Fruchtige Tomatensuppe

Tomaten, Sahne, frisches Basilikum

Asiatische Hühnersuppe

Hähnchenfleisch, Kokosmilch, Kurkuma

Cremesuppe vom Sellerie

Sellerie, Sahne, Chili-Vanille-Salz

Karotten-Süßkartoffel-Suppe

Karotten, Süßkartoffeln, Sahne, Ingwer

Kürbiscremesuppe



Kürbis, Kokosmilch, Ingwer, geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernöl

Curry-Mango-Suppe



Mango, Brokkoli, Tomaten, Kokosmilch, Curry

Cremesuppe von der Pastinake mit Pumpernickelbrösel

Pastinake, Rahm, Pumpernickel

Karotten-Orangen-Suppe



Karotten, Orangen, Ingwer, Kräutercroûtons

Steinpilzcremesuppe mit Kräutercrostini

Steinpilze, geröstetes Weißbrot, Gartenkresse

Schaumsüppchen von der Edelkastanie

Edelkastanie, Muskatnuss, Wildschinkenspießchen, Pumpernickel

Paprikaschaumsüppchen mit Olivenbrotcroûtons



Paprika, Olivenbrot

Suppen Kalt:

Gazpacho "Andaluz"



Tomaten, Paprika, Gurke, Kräuterquark, Kräuter, Baguette

Gurkenkaltschale

Gurke, grüner Apfel, Joghurt, Dill



= OPTIONAL VEGAN

HAUSGEMACHTE DIPS, PESTI UND TAPENADEN

- Aioli
- Aprikosenchutney 🌱
- Auberginenmus
- Balsamico-Zwiebel-Chutney 🌱
- BBQ Sauce 🌱
- Currydip
- Frischkäse mit Lachstatar
- Geröstete Paprika-Zwiebel-Dip
- Getrocknete-Tomaten-Creme 🌱
- Honig-Aioli
- Knoblauchbutter
- Knoblauch-Limetten-Dip
- Kräuterbutter
- Mango-Chili-Dip 🌱
- Olivencreme 🌱
- Paprika-Ananas-Chutney 🌱
- Paprika-Chutney, süß-sauer
- Rosmarin-Thymian-Butter
- Rucola-Mandel-Pesto 🌱
- Rotes Pesto 🌱
- Sesam-Curry-Butter
- Thai-Chili-Dip 🌱
- Tomatenrelish 🌱
- Zitronen-Oliven-Sauce



= OPTIONAL VEGAN

Hauptspeisen Vegetarisch



Mediterrane Gemüsepfanne

Kartoffeln, Karotten, Lauch, Kirschtomaten, Zucchini, Egerlinge, rote Zwiebeln, bunte Paprika

Pasta "Veggie"

Nudeln, getrocknete Tomaten, Fetakäse, Blattspinat, geröstete Sonnenblumenkerne

Pasta "Bella Roma"

Nudeln, Oliven, getrocknete Tomaten, Knoblauch, Parmesan

Pasta "Espárragos"

Nudeln, grüner Spargel, Artischockenherzen, glacierte Tomaten, Limette

Gnocchi mit Steinpilzen

Gnocchi, sautierte Steinpilze, geschmorte Tomaten, Kräuterbrösel

Spätzlepfanne mit verschiedenen Pilzen und Parmesan

Spätzle, gebratene Pilze, Parmesan, Kräuter

Rahmschwammerl

Semmelknödel, Pilze, Schmand, Petersilie

Pfifferling-Waldpilz-Ragout

Brezenknödel, Pilze, Schmand, Schnittlauch

Kürbisgulasch

Kürbis, Sauerkraut, Parmesansauce, Rucola

Gefüllte Pasta mit Ricotta und Spinat

Pasta mit Ricotta-Spinat-Füllung, Kirschtomaten, Parmesan

Gefüllte Pasta mit Steinpilzen

Pasta mit Steinpilzfüllung, Kirschtomaten, Parmesan



= OPTIONAL VEGAN

Hauptspeisen Rind



Scheiben vom Roastbeef, rosa gegart

Fleischherkunft wahlweise Argentinien, Uruguay oder Deutschland

Ganzes Roastbeef im Niedergarverfahren, anschließend scharf angebraten, Steakpfeffer, dazu reichen wir eine Rotweinsauce oder eine kräftige Pfefferjus

Tournedos vom Rinderfilet

Fleischherkunft wahlweise Argentinien, Uruguay oder Deutschland

Kleine Rinderfiletsteaks, glacierte Rotweincharlotten, kräftige Rotweinsauce

Entrecôte (Rib Eye)

Fleischherkunft wahlweise Argentinien, Uruguay oder Deutschland

Ganzes Entrecôte im Niedergarverfahren, anschließend Scharf angebraten, Thymian, Rosmarin, Steakpfeffer, Marsalasauce

Green Beef Curry

Zarte Beef-Steak-Streifen, grünes Thai-Curry, Tomaten, Mungbohnen, Pak-Choi, Karotten, Limette

Geschmorte Ochsenbäckchen (Geheimtipp)

Rinderbäckchen, kräftige Rotweinjus, Wurzelgemüse

Boeuf Stroganoff

Streifen vom Roastbeef, Champignons, Gewürzgurken, Sahne, Tomaten, Cognac

Rinderroulade "Hausfrauen Art"

Roulade gefüllt mit Speck, Gewürzgurke, Zwiebeln, Senf, in eigener Sauce

Rindergulasch mit Spitzpaprika

Saftiges Rindergulasch in Rotweinsauce, Spitzpaprika, Zwiebeln

Rinderrahmbraten von der Semmerrolle

Geschmorter Rinderbraten, Rahmsauce

Fränkischer Sauerbraten

In eigener Sauce

Hauptspeisen Lamm

Wir verwenden ausschließlich Produkte aus Neuseeland.

Rosa Lammrücken auf Schmorgemüse

Lammrücken, Gemüse, Thymian-Knoblauch-Butter

Gegrilltes Lammkarree

Lammfleisch, Rosmarin, Knoblauch

Geschmorte Lammkeule

Lammkeule in Rotweinjus



Hauptspeisen Schwein



Regionale Schweinebäckchen

In kräftiger Rioja-Rotweinsauce

Fränkische Rahmpfanne

Lendchenstreifen im Waldpilzrahm, Egerlinge, Schmortomaten, frische Kräuter

Medaillons im Speckmantel

Im Steinpilzrahm oder in leichter Calvadossauce

Duett vom Iberico-Schwein

In leichter Rotweinsauce

Schweinebraten vom Landschwein

In Landbiersauce

Hauptspeisen Geflügel

Spieß vom Bio-Huhn mariniert mit Old-English-Curry

Hühnerbrust, Curry, Zitronengras, Knoblauch, Zucchini

Hähnchenbrust-Involtini gefüllt Brokkoli-Frischkäse

In leichtem Rahm, Kräuter de Provence

Hähnchenbrust-Medaillons

Hähnchenbrust gebraten, Thymianreduktion, Fleure de Sel, Knoblauch, Kerbel

Red Chicken Curry

Zarte Hähnchenbruststreifen, rotes Thai-Curry, Mungbohnen, Pak-Choi, Karotten, Limette

Putenragout

Putenfleisch, Riesling-Rahm, Egerlinge

Gebratene Maispoularde

in Weißwein-Velouté

Pollo Fino

ausgelöste Hähnchenkeule gegrillt, auf fruchtigem Ratatouille-Gemüse

Mini Piccata

In Parmesan-Ei-Hülle

Geschmorte Gänsebrust

In eigener Sauce



Hauptspeisen Fisch



Lachsfilet, auf der Haut gebraten

Mit Sesambutter und Zitrone oder in Olivenöl mit Knoblauch und Thymian

Zander in Tomatenpesto

Gebratener Zander, glaciert in Tomatenpesto

Zanderfilet "klassisch"

Gebratener Zander in Nussbutter

Fischvariation "à la Chef"

In Knoblauchöl gebraten, mit Kräutersauce, Zitrone und italienischem Wurzelgemüse

Lachsforellenfilet

Gebratene Lachsforelle in Rieslingsauce

Seeteufelfilet

Gebratene Loins vom Seeteufel mit Knoblauch und Petersilie in leichter Safransauce

Kabeljaufilet

Im Weißweinsud pochiert

Dorade "Royal", im Ganzen gebraten

Gefüllt mit Zitrone und Thymian

Pulpo "à la Chef"

Pulpo, schonend gegart anschließend gegrillt, Knoblauch, Olivenöl, Chili, Petersilie

Thunfisch- oder Schwertfischfilets, rosa gegrillt

Knoblauch, Fleur de Sel, Kräuter

Rotbarschfilet

Mariniert mit Zitronenbutter

Garnelenspieße

Garnelen, Knoblauch, Zitrone, Chili

Garnelen-Kokos-Pfanne

Garnelen, Knoblauchbutter, Kokos, rote Zwiebeln, Paprika, Tomaten

Steinbeißerfilet

In Rieslingsauce



Hauptspeisen Kalb



Geschmorte Kalbsbäckchen

Kalbfleischbäckchen, Portweinjus, Balsamico-Schalotten

Kalbsragout

Kalbfleisch, Glühwein-Wacholderbeer-Sauce, Waldpilze

Zürcher Geschnetzeltes

Kalbsgeschnetzeltes, Pfifferling-Rahm, Dijon-Senf

Saltimbocca vom Kalb

Kalbfleisch, Parmaschinken, Salbei, Sauce Demi-Glace

Mini Piccata "Milanese"

Kalbschnitzel in Parmesan-Ei-Hülle

Kalbsrahmbraten

Kalbsnuss geschmort, leichter Rahm

Beilagen

- **Basmatireis**
- **Blumenkohl mit Vanille-Chili-Salz**
- **Brokkoli mit Mandelbutter**
- **Glaciertes, buntes Gemüse**
- **Glacierter Spitzkohl**
- **Glaciertes Wurzelgemüse**
- **Hausgemachte Butterspätzle**
- **Kartoffelgratin**
- **Kartoffeln in Olivenöl und Thymian**
- **Kartoffel-Lauch-Ragout**
- **Kräuter-Butterspätzle**
- **Sellerie-Apfel-Ragout in leichtem Rahm**
- **Zucchini-Gemüse**
- **Kartoffelklöße**
- **Pastinakengemüse**
- **Rahm-Kohlrabi**
- **Ratatouille-Gemüse**
- **Rosenkohl mit Speck in brauner Butter**
- **Rosmarinkartoffeln in Knoblauchöl**
- **Safranreis**
- **Schwarzwurzelgemüse**
- **(Saison) gebratener, grüner Spargel**
- **Spargel in Nussbutter**
- **Süßkartoffelspalten**
- **Vanillekarotten**
- **Violette Kartoffeln**
- **Sommerliche Gemüsepfanne**
- **Serviettenknödel**

Dessert



Crema Catalana

Dessertcreme, vor Ort karamellisiert, frische Blaubeeren, Minze

Cheesecake im Glas

Mit Schokoladen-Tonkabohnen-Sauce

Cheesecake südamerikanisch

Mangoragout, Limetten-Frischkäse-Creme, Mandelkrokant

Weißer Mousse au Chocolat

Mousse, Kaffee, frische Beeren

Schokoladen-Brownie "à la Chef"

Brownie, Walnüsse, frische Himbeeren

Vanille Panna Cotta

Mit Erdbeer-Sauce und Mandelkrokant

Mousse au Chocolat

Dunkle Mousse, weiße Schokoladensauce, frische Beeren

Mousse au Chocolat

Dunkle Mousse, Orangenlikör, Orangenfilets

Limetten-Minz-Creme

Dessertcreme, frische Minze, Joghurt, Limette

Fondant au chocolat

Kleiner, halbflüssiger Schokoladenkuchen

Bayrisch Creme

Mit Waldbeeren-Ragout

Panna Cotta von Limoncello

Mit Erdbeerspiegel

Himbeer-Mascarpone-Creme

Mit frischen Himbeeren und Minze

Topfenmousse

Mit Apfel-Birnen-Ragout

Käseplatte

Verschiedene Käse, Trauben, Feigensenf, Partybrotspezialitäten

