

Menükarte 2024

Vorspeisen:

Käse-Kräuter Zigarre gebacken auf Erben-Zatar Creme

*

Erbsen-Parmesan Souffles mit auf Karotten-Curry-Creme

*

Frischkäse-Kräuter-Pralinen Herbstsalat mit Nüssen & Kernen

Suppen:

Erbsen-Wasabi

*

Karotten-Curry-Kokosmilchsuppe

Fisch oder Fleisch & Beilagen:

Im Speck gebratene Pouletbrust mit Kräutern Polenta & Saisongemüse

*

Rindsgeschnetzeltes* mit Pilzen an grüner Rahmsauce
mit Saisongemüse und Kartoffel-Sellerie Püree

*

Pouletstücke aus dem Schmortopf mit Orientalischem Jus & Pflaumen
mit Rosmarin-Reis

Vegetarisch & Plantbased/Vegan:

Dinkelseitan an würziger Lauch-Pilzsauce (Vegan)

*

Spinat-Feta Dumplings

*

Gnocchi mit Spinat und getrockneten Tomaten (Vegan)

*

Desserts:

Gebackene Apfel-Zimtstücke mit Rosen-Quark und Pistazien-Streusel im Glas

*

Tchai-Schokoladenflan mit Tonkasahne

*

Tarte Tatin mit Tonkasahne

*

* Auf Wunsch auch mit Poulet möglich