



Kulinarische Reise durch „Klein Italien“

Vorspeisen

Gebratene Paprika in Tomaten-Kräuter Marinade mit Oliven
Frische Champignons und Austernpilze mit Rosmarin gebraten
Mozzarella und Strauchtomaten mit Balsamicoglace und Pesto
Fleischbällchen in Tomatensauce
Auberginenroulade mit Schafskäsefüllung und Tomatenragout
Mini Brötchen und Ciabattabrotauswahl
Zweierlei Dips und Butter

Hauptgang

Schweinefiletmedaillons in Gorgonzolasauce mit Brokkoli und Kirschtomaten
Lachsfilet auf Blattspinat mit Orangen-Basilikumsauce
Mediterranes Pfannengemüse
Penne Nudeln mit Pesto
Kartoffeln in Kräuteröl gebraten

Dessert

Tiramisu

Preis pro Pers.

30,50 € inklusive 7 % MwSt.



Kulinarische Reise durch „Groß Italien“

Vorspeisen

Gebratene Paprika in Tomaten-Kräuter Marinade mit Oliven
Frische Champignons und Austernpilze mit Rosmarin gebraten
Büffelmozzarella auf Strauchtomaten mit Balsamicoglaze und Pesto
„Vitello Tonnato“ Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
Auberginenroulade mit Schafskäsefüllung und Tomatenragout
Gebratene Riesengarnelen auf Ruccolasalat mit Kirschtomaten
Parmaschinken und Salami Milano an Melonenspalten
Rindfleischbällchen in würziger Tomatenmarinade
Mini Brötchen und Ciabattabrotauswahl
Zweierlei Dips und Butter

Hauptgang

Saltimbocca von der Hähnchenbrust in Weißweinsauce
Schweinefiletmedaillons in Gorgonzolasauce mit Brokkoli und Kirschtomaten
Lachsfilet auf Blattspinat mit Orangen-Basilikumsauce
Mediterranes Pfannengemüse
Nudeln mit Pesto
Kartoffeln in Kräuteröl gebraten

Dessert

Tiramisu / Zitronencreme mit Himbeermark

Preis pro Pers.

39,50 € inkl. 7 % MwSt.



Kulinarische Reise durch Spanien

Vorspeisen

Tortilla Kartoffelomelette mit Paprika und Chorizzowurst

Frische Champignons in Rotwein geschmort mit Rosmarin

Ensalada mista Römersalat, Gurken, Paprika, Tomaten, Schafskäse und Oliven

Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce

Auberginenroulade mit Schafskäsefüllung und Tomatenragout

Gebratene Riesengarnelen in Knoblauchöl

Seranoschinken und Chorizzo an Melonenspalten

Gebackene Tomaten mit Kräuteröl und Manchego Käse

Pimientos de padron

Lachsfiletstücke mit Olivenkruste

Mini Brötchen und Ciabattabrotauswahl

Zweierlei Dips und Butter

Hauptgang

Gebratene Hähnchenbrust in Mandelsauce

Schweinefiletmedaillons auf Paprikasauce

Gebratene Kabeljaufilets auf Bratgemüse in Tomatensauce

Bunte Gemüseauswahl

Kräuterreis und Röstkartoffeln

Dessert

Creme Catalana

Vanillemousse mit Gewürzorange ragout

Preis pro Pers. 41,50 € inkl. 7 % MwSt.



Kulinarische Reise durch die Karibik

Suppe

Jamaikanische Kürbissuppe

Vorspeisen

Karibischer Ananas Paprika Papajasalat

Bananen Hackfleischbällchen auf fruchtiger Tomatensauce

Tomatensalat mit Zwiebeln und Minze

Gurkensalat mit Erdnüssen und Chili

Geflügelcocktail mit Ananas

„Beef and Beans“ Salat mit Rinderhack

Karotten in Ingwer- Kokossauce

Hauptgang

Jerk Chicken

Fischfilet mit Limonen

Schweinenackensteaks in würziger Marinade

Currykartoffeln

Karibischer Reis

Buntes Gemüse

Dessert

Kokosmilchreis mit Mango

Exotische Obstplatte mit filetierten Obst

Preis pro Pers.

39,50 € inkl. 7 % MwSt.



Kulinarische Reise durch Bayern

Aus dem Suppentopf

Bio Heusuppe mit Bergkäsecrostini

Allerlei Vorweg

Wurstsalat mit Emmentalerkäse

Kalbsfleischpflanzerl

Tiroler Speck und Bergkäse

Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln

Spitzkohl-Möhrensalat

Radi frisch gedreht

Rauchforellenmousse und Rauchlachsroulade

Brotkorb

Obazda, Kräuterquark

A weng Warmes

Schweinekrustenbraten mit Altbiersauce

Ochsenrücken rosa gebraten mit Pfeffersauce

Sauerkraut, Marktgemüse,

Röstkartoffeln, Butter Spätzle

Was süßes hinten dra

Kaiserschmarn mit Vanillesauce

Bayrisch Creme mit Zimt-Pflaumen

Preis pro Person

39,50 € € inklusive MwSt.



Kulinarische Reise durch Europa

Vorspeisen

Rauchfischplatte mit Forelle, Heilbutt, Makrele, Rauchlachsroulade und Graved Lachs mit Senf-Dillsauce und Meerrettichcreme

Krustentierplatte mit Riesengarnelen, Flusskrebse und Shrimps

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Schweinefilet Medaillons mit Lebermousse garniert

Antipasti Salate wie Paprika, Pilze, Aubergine Arabiatta, Tomate Mozzarella

Wildkräutersalat mit Kirschtomaten und Peccorinohobel

Mini Brötchen und Ciabattabrotauswahl

Zweierlei Dips und Butter

Hauptgang

Gebratene Hähnchenbrust auf frischen Champignons in Rahm

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“

Edelfischragout mit Lachs, Seeteufel und Garnelen in Hummerrahmsauce

Marktgemüse, Spätzle, Reis-Triologie

Dessert

Zitronencreme mit Himbeermark gestrudelt

Weißer und Dunkler Mousse au Chocolate

Preis pro Pers.

49,50 € inkl. 7 % MwSt.