



Menüvorschläge Frühling 2024

Menü I

Vorspeisen

Gemischter veganer Vorspeisenteller

oder

Räucherforellenmousse, Wasabi-Grenadinesauce,
Chicoree, Süßkartoffelstroh

oder

Tel-Aviv-Streetfood: Hamshuka vom Eifellamm, Hummus

Hauptspeisen

Spinat-Zartweizenschnitte, Fetacreme,
Rösttomatensugo, Aubergine **veggie**

oder

Steinköhlerfilet aus nachhaltigem isländischem Fischfang,
Kapernsauce, Rote-Bete-Risotto

oder

„Anak Sapi Rendang“ mildes indonesisches Curry von Kalbsbäckchen, Korianderreis

Desserts

Weißer Mousse auch Chocolat mit Beersauce

oder

Brie de Meaux mit Trauben

Preis p. P. 65,-€



Menü II

Vorspeisen

Auberginenbällchen, Tomatensalat, Kräuter, veganer Feta **vegan**

oder

Thai-Rindfleischsalat mit grünen Bohnen

oder

Lauwarmer grüner Kartoffelsalat mit geblättertem Kabeljau

Hauptspeisen

Arabisches Gemüse-Cous-Cous, Sojajoghurt,
Hummus und Falafelbällchen **vegan**

oder

Lachsfilet, Estragonsauce, Gemüsesalpicon,
Süßkartoffeln aus dem Ofen

oder

Ragout vom Eifellamm mit Champignons und Edamame,
Kartoffelgratin mit Paprika

Desserts

Nougatparfait mit Karamellsauce

oder

Kleiner Biokäseteller

Preis p.P. 79.-€



Menü III

Vorspeisen

Gemischte Vorspeisenplatten – Fisch, Fleisch und **vegan** –
zur individuellen Bedienung auf den Tischen

Zwischengang

Karotten-Orangensuppe mit Kokosmilch und Ingwer **vegan**

Hauptspeisen

Schichtspeise von Aubergine und Broccoli, Walnüsse,
Kräutersauce, Kartoffelbällchen, Blattspinat **vegan**

oder

Filet vom Loup de Mer, Gambas, Safransauce,
Paprika-Zucchini ragout, Würfelkartoffeln

oder

Rinderfilet am Stück rosa gebraten, Sauce Bearnaise,
buntes Gemüse, Kartoffelnuggets

Desserts

Dessertvariation

oder

Biokäseteller mit Feigensenf

Preis p.P. 95.-€