



dally

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

TAFELSPITZSÜLZE MIT MEERRETTICHHAUBE

an Kürbiskernvinaigrette, dazu Süßkartoffel-Sellerie-Kompott, gebackene Brioche und Kürbisschnitte

GEGRILLTE AUBERGINE

mit Avocado und Quinoa, dazu Fenchelsalat und Tomatenfocaccia mit Parmesan

RÄUCHERLACHS AUF MARINIERTEM BULGURSALAT

mit Avocado, Mango, Minze und Granatapfel-Vinaigrette

TAPAS-TELLER

Sechs Mal Fingerfood aus der Küche Europas auf einem Teller

HAUPTSPEISEN

SAUERBRATEN MIT ROSINENSAUCE

dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen

KALBFLEISCH „TOSKANA“

mit intensiver Schmorsauce auf Parmesan-Polenta-Schnitte, dazu Karotten, halbtrockene Tomaten und frittiertes Rucola

GESCHMORTE RINDERROULADE

in Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln

KNUSPRIGES BACKHENDL AUS DER KEULE

mit Malzjus, geschmorten Karotten, Kartoffelgratin und Apfelmeerrettich

OFENFRISCHE KALBFLEISCHLASAGNE

mit cremiger Käsesauce und mediterraner Vinaigrette

HÄHNCHEN-SALTIMBOCCA

auf Nudelrisotto mit Olivenjus, dazu geschmorte Ofentomaten mit Mozzarella und Romanesco-Röschen

ITALIAN BURGER

Saftiger Rindfleischburger im knusprigen Bun, all'italianan garniert mit Gemüse-Antipasti, Käsecreme und zweierlei Pesto, dazu Pommes frites und tomatige Sauce

WAGYU-PFLANZERL

mit Kartoffel-Möhren-Stampf, Brokkoli und süßer Pfeffersauce

CURRYWURST

mit Paprika-Relish und Kartoffel-Wedges

LACHSFILET AUF MEDITERRANEM KARTOFFELSTAMPF

mit gelber Karotte, Prosecco-Senf-Sauce und Pinienkern-Tomaten-Topping

REISBÄLLCHEN „TIKKA MASALA“

mit Kichererbsen, Paprika sowie gerösteten Röschen von Blumenkohl und Brokkoli, dazu Tikka-Masala-Sauce

ZITRONENGRAS-CURRY

mit gebratenem Paneerkäse, frischem Gemüse und Süßkartoffel

AUBERGINE „1001 NACHT“

mit Falafelbällchen, dazu Spinat mit Cranberrys, Rosinen und Pinienkernen, Honig-Schafskäse sowie Joghurtcreme und Cashew-Crunch

HÄHNCHENBRUST „TANDOORI“

dazu Kartoffel-Mango-Curry mit Edamame-Bohnen und Sesam sowie Kokos-Zitronengras-Sauce

RIESENGARNELEN AUF ROTEM THAI-CURRY

mit viel buntem Gemüse, dazu eine frische Kokossauce mit dem typischen Duft von Limettenblättern

VEGANE SPINAT-LASAGNE MIT PAPRIKA-SAUCE

dazu gebratene Mini-Aubergine und Gemüsewürfel in würziger Tomate

GEBACKENER SEELACHS

auf karibischem Kartoffel-Paprika-Ragout mit Edamame und schwarzem Sesam, dazu Mango-Kokos-Sauce

DESSERTS

SCHOKOBROWNIE

mit Salzkaramellsauce, dazu Vanillecreme

ZITRUSFRISCHE KALAMANSI-TARTELETTE

mit Kokos-Passionsfrucht-Sauce, Granatapfel und Pistazien

SCHOKOLADENPUDDING

mit Vanillesauce und Passionsfruchttartelette

LIMETTEN-PANNACOTTA MIT ERDBEERSAUCE

dazu weiße Schokocreme und ein Topping aus Schokocrumble, Macadamiastreusel, gefriergetrockneten Erdbeeren und grünem Biskuit

AHORN-CRÈME MIT SALZIGER ERDNUSSKRUSTE

an Heidelbeermark, dazu Aprikosenkompott und Schokoladenerde

SCHWARZWEISS-BISKUIT

mit Blaubeerragout, dazu Cornflake-Panna-cotta, Honigcornflakes und Porridge mit Himbeer



daily

MChef GmbH & Co. KG

Fon 0800/5888542

service@mchef.de

daily.mchef.de