

VORSPEISEN

TAFELSPITZSÜLZE MIT MEERRETTICHAUBE

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

GEGRILLTE AUBERGINE

mit Avocado und Quinoa, dazu Fenchelsalat und Tomatenfocaccia mit Parmesan

VEGGIE-QUICHES

in Variationen auf Petersilien-Sellerie-Creme mit Gazpacho

TAPAS-TELLER

Sechs Mal Fingerfood aus der Küche Europas auf einem Teller

HAUPTSPEISEN

SCHWEINEMEDAILLONS MIT WÜRZIGER KRÄUTERKRUSTE

auf Röstzwiebel-Kartoffelpüree und Rahmsauerkraut mit Birne, dazu Karotten, knusprige Speckwürfel und Senfsauce

KALBFLEISCH „TOSKANA“

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

GESCHMORTE RINDERROULADE

in Rotweinsauce mit Apfelfrotkohl 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

PICCATA VON DER HÄHNCHENBRUST

mit italienischem Gartengemüse, Kartoffelwürfeln und Marsalasauce

HÄHNCHENBRUST „TANDOORI“

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

LAMM TANDOORI ART

mit Linsen-Süßkartoffel-Gemüse, Blumenkohl und Edamame, dazu Tandoori-Sauce und Erdnuss-Cashew-Mandel-Crunch

ITALIAN BURGER

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

HAUPTSPEISEN

RIESENGARNELEN AUF ROTEM THAI-CURRY

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

GEBACKENER SEELACHS

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

LACHSFILET

AUF MEDITERRANEM KARTOFFELSTAMPF

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

WAGYU-PFLANZERL

mit Kartoffel-Möhren-Stampf, Brokkoli und süßer Pfeffersauce

REISBÄLLCHEN „TIKKA MASALA“

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

KARTOFFELBÄLLCHEN AUF SPINAT

mit cremig-würziger Parmesan-Trüffel-Sauce, dazu gebackenes Wurzelgemüse

ZITRONENGRAS-CURRY

mit gebratenem Paneerkäse, frischem Gemüse und Süßkartoffel

LINSENCURRY

MIT SÜSSKARTOFFEL UND SESAMTOFU

dazu Aprikosenchutney, marinierte Edamame und Zitronengras-Currysauce

AUBERGINE „1001 NACHT“

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

DESSERTS

SCHOKOBROWNIE

mit Salzkaramellsauce, dazu Vanillecreme

SCHOKOLADENPUDDING

mit Vanillesauce und Passionsfruchttartelette

LIMETTEN-PANNACOTTA MIT ERDBEERSAUCE

dazu weiße Schokocreme und ein Topping aus Schokocrumble, Macadamias-treuseln, gefriergetrockneten Erdbeeren und grünem Biskuit


**DAILY
PROFESSIONAL**

