

VORSPEISEN

TAFELSPITZSÜLZE MIT MEERRETTICHHAUBE

an Kürbiskernvinaigrette,
dazu Süßkartoffel-Sellerie-Kompott
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 Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln

KNUSPRIGES BACKHENDL AUS DER KEULE

mit Malzjus, geschmorten Karotten, Kartoffelgratin
und Apfelmeeerrettich

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 Marsalasaucen

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,
Käsecrème und zweierlei Pesto, dazu Pommes frites
und tomatige Sauce

PREMIUM-BEEF-PFLANZERL

mit Kartoffel-Möhren-Stampf, Brokkoli und süßer
Pfeffersauce

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

MIT MANDEL-PARMESAN-KRUSTE

in Prosecco-Senfsauce, dazu Brokkoli und
Kartoffeltörtchen

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

VEGETARISCHE ALPEN-KNÖDEL

aus würzigem Soja, gekrönt von Bergkäse,
dazu Rahmwirsing, gebratene Schupfnudeln
und Bergkäsecrème

VEGETARISCHE KLOPSE

KÖNIGSBERGER ART

mit Bouillongemüse, Kapernsauce und
frittierten Kapern

DESSERTS

ZITRUSFRISCHE KALAMANSI- TARTELETTE

mit Kokos-Passionsfrucht-Sauce,
Granatapfel und Pistazien

SCHOKOBROWNIE

mit Salzkaramellsauce, dazu Vanillecrème

SCHOKOLADENPUDDING

mit Vanillesauce und Passionsfruchttartelette

LIMETTEN-PANNACOTTA MIT ERDBEERSAUCE

dazu weiße Schokocrème und ein Top-
ping aus Schokocrumble, Macadamias-
treuseln, gefriergetrockneten Erdbeeren
und grünem Biskuit

D
DAILY
PROFESSIONAL

