

Unsere Menüvorschläge Frühjahr / Sommer 2025 – Sie haben die Wahl!

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

**Rote Beete-Apfelcarpaccio in Tonkabohnendressing
mit Gartenkresse** (auf Wunsch mit Büffelmozzarella)

oder

**Gebackene Schafskäseröllchen mit Chili-
Tomatenchutney und Salaten**

oder

**Feine Sommerblattsalate im Beerendressing mit
gebratenen Edelpilzen und Croutons** (auf Wunsch mit gebratener Mais-Poulardenbrust)

oder

**Variationen vom Lachs als Carpaccio, Rosmarinspieß und
Tartar mit Gurken-Schmand und Reibeküchle**

oder

**„Kleine vegetarische Tapasvariation“
Aioli, Andalusische Avocado-creme, Gefüllter Champignon,
gebratene Pimento Padron, Minipaprika mit Käsefüllung**

oder

**„Kleine Tapasvariation“
Aioli, Oliventapenade mit Thunfisch, Gefüllter Champignon,
Maurischer Hähnchenspieß, Hackbällchen mit Datteln und Mandeln**

oder

**Rahmsüppchen nach Wahl
zB Bärlauch, Frühlingslauch, Champignon...** (bitte auswählen)

oder

Rote Linsensuppe mit Joghurt und Zimt

oder

Süßkartoffel-Erdnussuppe

oder

Tomatisierte Kichererbsensuppe mit Curcuma (auf Wunsch mit Chorizo)

oder

**Orientalische Kichererbsenbällchen mit Gemüse
und Kräutern auf Kirschtomatenragout**

oder

**Kräuterrisotto mit frisch geriebenem Parmesan
und gebratenem Filet vom Wolfsbarsch**

oder

**Sommerliches Risotto mit vielen Gemüse,
trockenen Tomaten und Kräutern**

oder

Ricottaravioli in Salzeibutter

oder

**Duo von Jakobsmuschel und Scampi auf Baby-
Blattspinat mit Parmesanbutter überbacken** (Aufpreis 12,50€)

oder

**Handgeschnittenes Rindertartar mit Wachtelspiegelei
und Kräuterpfannkuchlein**

oder

**„Vongole“
Venusmuscheln mit Linguine auf sardische Art**

HAUPTGERICHTE

**Edelpilzragout mit frischen Kräutern,
Semmelknödeln und Sommergemüse**
(auch mit Poulardenbrust möglich)

oder

**Indisches Curry mit vielen Gemüse und Joghurt in
feiner Cocos-Sauce dazu Minzreis**
(auch mit Hähnchen möglich)

oder

**„Shakshuka“
Orientalischer, würziger Gemüsetopf mit
Kräutern und pochierten Eiern**

oder

**Buntes Gemüsekassie mit Limette und Kräutern
im frisch gebackenen Blätterteigpastetchen**

oder

**Filet von der Bachforelle in Mandel-Limettenbutter
auf Blattspinat und Kartoffelchen**

oder

**Zanderfilet in Serranoschinken gebraten auf
buntem Linsengemüse, Senfsoße**

oder

**Schnitte vom Lachsfilet in Olivenöl und brauner Butter gebraten
in leichter Paprikasoße, Mandelreis und Gemüse**

oder

„Surf&Turf“

**Gebratenes Kalbsmedaillon mit Riesengarnele in leichtem
Mango-Curryschaum, Zuckerschoten und Mandelreis (Aufpreis 12,50€)**

oder

**Saltimbocca vom Weidekalb in Butter gebraten
mit Limettensauce und Haselnuss-Polenta**

oder

**Medaillon vom Weiderind in einer
Chili-Tomatenkruste auf Ratatouillegemüse**

oder

**In Dornfelder geschmorte Bäckle
mit Semmelknödelchen und Lauchgemüse**

oder

**Filetmedaillons vom Freilandschwein in Senfkruste
dazu Kartoffelgratin und Kräuterkarotten**

oder

**Rücken von „Iberico“ dem freilaufenden Eichelschwein
auf Ofen-Grillgemüse mit Oliven und Schafskäse**

oder

**Rosa gebratene Lammhüfte mit Böhnchen und
Bulgur dazu Zwiebel-Rotweinrelish**

DESSERT

**Limetten-Minzmousse mit
frischen Beeren**

oder

**Variationen von der Erdbeere als Sorbet,
Salat und Joghurtcreme**

oder

**Leckerer Ofenschlupfer frisch
gebacken mit Mandeln und Eis**

oder

**Hippentürmchen mit Himbeeren und
Schokoladenmousse gefüllt**

oder

Weißes Schokoladenmousse mit frischen Früchten

oder

**Halbflüssiges Schokoladenküchlein
mit Tonkabohneneis**

oder

Pannacotta ala 1A Die Kochschule

oder

Ricottamousse mit Früchteragout

oder

**Ziegenkäse mit Honig und Nüssen überbacken
auf geröstetem Vollkornbrot**

Aus küchentechnischen Gründen ist es nur möglich 1 Menü zuzubereiten. Vegetarische, vegane oder sonstige Variationen des Menüs sind nur nach Absprache möglich und eventuell mit dem Aufwand entsprechende Mehrkosten möglich.

Wir verarbeiten am liebsten Produkte aus unserer Region und die immer frisch! Bitte beachten Sie jedoch, dass wir in Ausnahmefällen verschiedene Produkte nicht in der optimalen Qualität bekommen können und wir dann kurzfristig die beste Ersatzlösung für Sie suchen.

... für Menschen mit Leidenschaft