

Unsere Menüvorschläge **Herbst/Winter 2025/2026**
Sie haben die Wahl!

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

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

oder

Feiner Feldsalat im Walnussdressing mit gebratener
Poulardenbrust in Nusskruste (alternativ Entenbruststreifen)

oder

Gebackene Schafskäseröllchen mit Chili-
Tomatenchutney und Salaten

oder

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

oder

„Kleine Tapasvariation“
Aioli, Oliventapenade, Gefüllter Champignon,
Maurischer Hähnchenspieß

oder

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

oder

Rahmsüppchen nach Wahl
zB Petersilienwurzel, Wirsing, Kürbis...

oder

Rote Linsensuppe mit Joghurt und Zimt

oder

Tomatisierte Kichererbsensuppe mit Curcuma (auf Wunsch mit Chorizo)

oder

Kürbisrisotto mit frisch geriebenem Parmesan
und gebratenem Filet vom Wolfsbarsch

oder

Vegetarisches Herbst-Risotto mit
Gemüsen und gerösteten Pinien

oder
Orientalische Kichererbsenbällchen mit Gemüsen
und Kräutern auf Kirschtomatenragout

oder
Piemonteser Rotweinrisotto Salsiccia

oder
Ricottaravioli in Salbeibutter

oder
Edelpilzravioli in Schnittlauchsoße

oder
Duo von Jakobsmuschel und Scampi auf Baby-
Blattspinat mit Parmesanbutter überbacken (Aufpreis 10,50€)

oder
Handgeschnittenes Rindertartar mit Wachtelspiegelei
und Kräuterpfannkuchlein

oder
Asiatischer Glasnudelsalat in Sojasoße und
geröstetem Sesamöl mit gebratenen Scampi

HAUPTGERICHTE

Edelpilzragout mit frischen Kräutern,
Semmelknödeln und Herbstgemüsen
(mit geb. Poulardenbrust mögl.)

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

oder
„Linsen-Bohnenchili sin carne“
Würziger Linsen-Bohrentopf mit Kartoffeln
und Knoblauchjoghurt

oder
Indisches Chickencurry mit vielen Gemüsen in
feiner Cocos-Sauce dazu Minzreis
(auch als vegetarisches Gemüsecurry möglich)

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

oder
Zanderfilet in Serranoschinken gebraten auf
buntem Linsengemüse, Senfsoße

oder
„Surf&Turf“
Gebratenes Kalbsmedaillon mit Riesengarnele in leichtem
Mango-Curryschaum, Zuckerschoten und Mandelreis (Aufpreis 10,00€)

oder

Saltimbocca vom Weidekalb in Butter gebraten
mit Haselnuss-Polenta und Kirschtomaten

oder

Medaillon vom Weiderind in einer
Chili-Tomatenkruste auf Ratatouillegemüse

oder

In Dornfelder geschmorte Bäckle
auf Kartoffel-Lauchgemüse (erst ab 4 Gängen)

oder

Filetmedaillons vom Freilandschwein in Senfkruste
dazu Spätzle und Kräuterkarotten

oder

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

oder

Rosa gebratene Lammhüfte mit Böhnchen und
Kartoffelgratin dazu Zwiebel-Rotweinrelish

oder

Kross gebratene Entenbrust mit Rahmwirsing-
gemüse und Bratäpfelchen

oder

In Honig karamellisiertes Fenchelgemüse mit
Salzzitronen und gerillten Hähnchenoberkeulen

DESSERT

Birnen-Kastaniencrumble
mit Zimtschmand

oder

Orangensalat in Honigmarinade mit
frischem Lebkucheneis

oder

Leckerer Ofenschlupfer frisch
gebacken mit Mandeln und Eis

oder

Mousse von Piemont-Haselnüssen
mit lauwarmen Zimtwetschgen
Frisch gebackene Hippenblätter mit Ananas und
Schokoladenmousse gefüllt

oder

Weißes Schokoladenmousse mit frischen Früchten

oder

Halbflüssiges Schokoladenküchlein
mit Tonkabohneneis

oder
Pannacotta ala 1A Die Kochschule

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.