

## **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