



Suppe

Karibische Tomatensuppe (i,v)

Vorspeisen

Blattsalate mit Feldsalat und gerösteten Sonnenblumenkernen (v)

Kräuter-Joghurtdressing (g,j) und Himbeer-Vinaigrette (i,j,v)



Gemüse Carpaccio mit Cashew (h,v)



Garnelen-Mangospieße mit Chili (b,i)



Blätterteig-Tartelettes mit Steinpilzen und Bergkäse (a,c,g)



Miniquiche mit Spinat-Schafskäsefüllung (a,c,g)



Roasted vegetable Salad (v)



Curryhackbällchen in Sesamhülle (Rind und Schwein) (a,c,i,j,k)



Dattel im Speckmantel (1), Baba Ganoush (f,k,v)



Rosmarinfocaccia (a,v) und Brotvariationen (a,v)

Hauptgerichte

Gratinierte Crespelle mit Spinat-Ricottafüllung (a,c,g) dazu fruchtiges Tomatenragout (i,v)



Italienischer Rinderbraten in Rotweinsauce (i)

Rahmwirsing (g,i,j) und hausgemachte Gnocchi (a,c,g)



Knuspriger Asiatischer Schweinebraten (f,i,j)

Reisnudeln (v) mit Gemüse (i,v)



Thailändisches Gemüsecurry (i,j,v) dazu Basmatireis (v)



Griechisches Gemüse mit Olive (i,v) und gebratene Polentaschnitte (i,v)

Dessert

Schokoladen-Kaffee-Parfait mit feiner Pfeffernote (c,g,11)



Minitarte mit karamellisierten Ingwerbirnen (a,c,g)



Kokoscreme mit Mango-Limettenragout (f,v)



Veganes Grießflammerie (a,f,v) mit Beerensauce (v)

a. Glutenhaltiges Getreide, b. Krebstiere, c. Eier, d. Fisch, e. Erdnüsse, f. Soja, g. Milch und Molkeprodukte (einschl. Laktose), h. Schalenfrüchte,

i. Sellerie, j. Senf, k. Sesamsamen, l. Schwefeldioxid und Sulfite, m. Lupinen, n. Weichtiere, v = vegan