

Dies ist nur ein kleiner Ideen Auszug, selbstverständlich biete auch alle anderen klassischen Speisen! Bitte sprechen Sie mich an

Vegetarische Vorspeisen

Ziegenfrischkäse mit gegrillter Roter Bete, gebackene Kapern und Thymian

Risotto Krokette mit getrocknetem Tomaten Pesto

Tallegio karamellisiert und mit Rotwein
Zwiebelmarmelade

Hirse Praline mit Porree, Apfel und Curry im knusperigem Reis Mantel

Dips

Gebratene Champignons Creme

„Baba Ganoush“ marokanische Aubergine Tahin Dip

Dattel- Lauch-Creme

Tomaten- Linsen Creme

Fisch und Fleisch

Albondigas vom Rind in leicht scharfer Tomatensoße

Hähnchenbrust in Chorizo- Portwein- Jus

Sous vide gegerichte Lammhüfte in Thymian- Jus auf Petersilienwurzelcreme

Gebratene Lachsforelle auf Blattspinat mit Safran- Kardamom Soße

Dessert

Crêpes Suzette mit Vanille Eis, Orangenfilets, Orangenlikör, Pistazien Pesto

Schokoladen Mousse mit frischen Früchten

Marzipan- Apfel Creme Vanille Soße