

## Mediterran 2023

Baguette mit gesalzener Butter und Kräuter Dip  
Babymozzarella mit Kirschtomaten und weißem Balsamico  
im ganzen gebratene Riesengarnelen mit Oliven-Petersilien Marinade  
Kichererbsen-Salat mit Fetakäse, Paprika und Tomaten  
Rucola Salat mit Oliven, getrockneten Tomaten, Sprossen und Parmesan  
marinierte Hühnchen Spieße mit Korianderdip

\*\*

Rinderbraten in Merlot geschmort  
Schweinenackenbraten mit Kräutern der Provence  
Polenta und kleinen Moorkartoffeln  
Vanillemöhren, Schneidebohnen mit getrockneten Tomaten, Blumenkohl

\*\*

Crème Brûlée  
Obstsalat mit Limonen Mascarpone Mousse  
Rohmilchkäseauswahl

**39,00 Euro/Person**

## Zwischen den Meeren 2023

Gemischter Brotkorb mit Sour Crème und Butter  
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Schnittlauch  
Gurkensalat mit Schmand und Weißweinessig  
geschmortes Gemüse mit Thymian und Honig  
Apfel-Sellerie Salat mit Walnüssen  
Hähnchenbrustsalat mit Curry, Ananas und Crème Fraîche  
Räucherlachs mit Sahne Meerrettich

\*\*

Gedämpftes Dorschfilet mit Gemüsestreifen und Dijonsensauce  
Schweinekrustenbraten mit Schwarzbiersauce  
Speckbohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl und Pilze  
Kartoffelgratin und Petersilienkartoffeln

\*\*

Holsteiner Grütze mit Vanillesauce  
Schokoladen Pudding mit Himbeersauce  
frisches Obst

**39,00 Euro/Person**

## **Bella Italia 2023**

Hausgebackenes Kräuter-Focaccia  
marinierte Paprika mit Kapern und Knoblauch  
gebratene Pilze mit Zwiebeln und Würfel vom Parmaschinken  
gegrillte Zucchini mit Oliven  
Rucola-Spinat Salat mit Kirschtomaten, Babymozzarella und Pinienkernen  
Salat von der Putenbrust mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln  
Spinat-Räucherlachstörtchen im Glas mit Creme Fraiche

\*\*

Hähnchenbrust in Salbei-Parmaschinkensauce,  
Zucchini Gemüse und Parmesanpolenta  
gebratene Mittelmeerfische und Garnelen auf Blattspinat-Tomatengemüse  
Gorgonzolasauce und Rosmarinkartoffeln

\*\*

Mascarponecreme mit Amarena- Kirschen  
Obstspieße mit Amaretto Dip

**39,00 Euro/Person**

## **Rund ums Mittelmeer 2023**

Ciabatta und Baguette mit Gewürzbutter, Sour Creme und Aprikosen-Chutney  
Reisnudelsalat mit getrockneten Tomaten, Kräutern und gehobeltem Parmesan  
Blätterteigschnecken mit Serrano-Schinken, Manchego und Frischkäse  
Röstpaprikasalat mit Mandeln und Honig  
Fischsuppe mit Gemüse und Knoblauch  
Brotsalat mit Rauke, Tomaten, Oliven und Fetakäse

\*\*

Coq au vin (Hähnchenkeule) mit Schalotten und Pilzen dazu Röstkartoffeln  
gebratenes Doraden Filet mit Spitzpaprikagemüse und Porree  
Petersiliensauce und Kartoffelgnocchi

\*\*

Creme Brûlée von der Tonkabohne  
Schokoladenmousse mit Lang Pfeffer und Beeren, Honigkresse

**42,00 Euro/Person**

## Weltreise

Hausgebackenes Kräuter-Focaccia Humus, Lauch-Quark  
Falafel mit Datteldip  
Fisch Carpaccio mit Olivenöl und Limone  
Hühnchen-Salat mit Pinienkernen und Erdnussauce  
Thunfisch rosa gebraten mit Wasabi Kirschmarmelade und Wakame Salat  
Aubergine Scheiben mit Ziegenkäse, Cranberry Marmelade und Honig  
Wildkräutersalat mit Mango und Babymozzarella, Himbeerdressing  
Datteln mit Chorizo und Käse gefüllt, mit Bacon umwickelt und gebacken

\*\*

Rinderfilet am Buffet frisch aufgeschnitten (150 g roh)  
kalifornischen Babygemüse, Trüffeljus und Parmesangratin  
Lachsfilet mit Cashew Kern Kruste an Spitzkohlgemüse  
Estragonsauce und Schupfnudeln

\*\*

Rosmarin Creme Brûlée mit eingewecktem Obst  
Nougat Mousse mit Waldbeeren  
Safran-Schokoladen Parfait

**49,00 Euro/Person**