



## Menüvorschläge Frühling 2024

### Menü I

#### Vorspeisen

Gemischter veganer Vorspeisenteller

oder

Räucherforellenmousse, Wasabi-Grenadinesauce,  
Chicoree, Süßkartoffelstroh

oder

Tel-Aviv-Streetfood: Hamshuka vom Eifellamm, Hummus

\*\*\*

#### Hauptspeisen

Spinat-Zartweizenschnitte, Fetacreme,  
Rösttomatensugo, Aubergine **veggie**

oder

Steinköhlerfilet aus nachhaltigem isländischem Fischfang,  
Kapernsauce, Rote-Bete-Risotto

oder

„Anak Sapi Rendang“ mildes indonesisches Curry von Kalbsbäckchen, Korianderreis

\*\*\*

#### Desserts

Weißer Mousse auch Chocolat mit Beersauce

oder

Brie de Meaux mit Trauben

Preis p. P. 65,-€



## Menü II

### Vorspeisen

Auberginenbällchen, Tomatensalat, Kräuter, veganer Feta **vegan**

oder

Thai-Rindfleischsalat mit grünen Bohnen

oder

Lauwarmer grüner Kartoffelsalat mit geblättertem Kabeljau

\*\*\*

### Hauptspeisen

Arabisches Gemüse-Cous-Cous, Sojajoghurt,  
Hummus und Falafelbällchen **vegan**

oder

Lachsfilet, Estragonsauce, Gemüsesalpicon,  
Süßkartoffeln aus dem Ofen

oder

Ragout vom Eiffellamm mit Champignons und Edamame,  
Kartoffelgratin mit Paprika

\*\*\*

### Desserts

Nougatparfait mit Karamellsauce

oder

Kleiner Biokäseteller

Preis p.P. 79.-€



## Menü III

### Vorspeisen

Gemischte Vorspeisenplatten – Fisch, Fleisch und **vegan** –  
zur individuellen Bedienung auf den Tischen

\*\*\*\*

### Zwischengang

Karotten-Orangensuppe mit Kokosmilch und Ingwer **vegan**

\*\*\*

### Hauptspeisen

Schichtspeise von Aubergine und Broccoli, Walnüsse,  
Kräutersauce, Kartoffelbällchen, Blattspinat **vegan**

oder

Filet vom Loup de Mer, Gambas, Safransauce,  
Paprika-Zucchini ragout, Würfelpommes

oder

Rinderfilet am Stück rosa gebraten, Sauce Béarnaise,  
buntes Gemüse, Kartoffelnuggets

\*\*\*

### Desserts

Dessertvariation

oder

Biokäseteller mit Feigensenf

Preis p.P. 95.-€