

## Menükarte (SILVER BOWL)

### Vorschlag I:

Bacon & Egg Burger	Cheese, Bacon & Ei
Ziegenkäse Burger	Ziegenkäse im Speckmantel & Honig Senf Sauce
Deluxe Burger	Rucula, Champignons, Trüffel Mayo & Cheese
Herbstburger	Gorgonzola, Walnuss & Preiselbeere
Meatless Burger	vegetarische Burger Scheiben auf Soja- & WeizenEiweiss Basis

Poutine Fries mit hausgemachten Toppings  
Süßkartoffel Fritten mit Limetten Mayo  
Omas hausgemachter Coleslaw

### Vorschlag II:

Eifeler Currywurst & Fritten  
Traditionelles Spießbraten Brötchen mit Schmelzzwiebeln  
Grünkohl mit Schweinebauchscheibe und Monschauer Senf  
gebratenes Paprika-Auberginengemüse auf geröstetem Bauernbrot mit Kräuterquark  
gegrilltes Schweinerippchen mit jungen dicken Bohnen  
Ungarisches Gulasch mit frischem Röggelchen

### Vorschlag III:

vegetarischer Falafel Wrap  
traditionelles Shakshuka  
Tel-Aviv Salat (rote Zwiebel, Limette, Wassermelone, Petersilie, Minze & Schafskäse)  
Schawarma  
deep fried FishStripes mit Granatapfel Dip

### Vorschlag IV:

Philly Cheese Steak Sandwich  
New York Hot Dog / Sourkraut Dog  
Good Morning Smashburger  
Tater Tots mit hausgemachten Toppings  
Pastrami Sandwich a la Uwe

Wedges mit verschiedenen hausgemachten Saucen und Toppings

#### Saucen Vorschläge:

Sour Creme	BBQ Sauce	Honey Mustard Sauce
Guacamole	Limetten Mayo	Aioli
Chili Zwiebel Chutney	Pink Hummus	Käsesauce
Alabama White BBQ	Ketchup	Mayo

#### Toppings:

Schmelzzwiebeln, frische Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln, Popcorn, Paprika Chutney

## Vorschlag 4 Gang Menü HERBST

- I. überbackene Zucchini mit Ziegenkäse & rote Beete Salat
  - II. Wildconsommé mit Kürbisravioli
  - III. Scheibe vom argentinischen Rinderrücken, Sauce Bernaise, RahmSpitzkohl & Macairekartoffeln
  - IV. lauwarmer Schokoladenkuchen mit Walnuss Eis
- 
- I. Hirschterrine mit Preiselbeerrelish dazu Serranoschinken & Rettichsalat
  - II. Tafelspitzboullion mit Mini Knödeln
  - III. geschmorte Gans (Brust und/oder Keule) mit Orangensauce dazu Wirsingbällchen & Kürbis-Kartoffelpüree
  - IV. Lebkuchengâteau mit karamelisierten Äpfeln
- 
- I. Kross gebratenes Zanderfilet mit Feldsalat & Kartoffeldressing
  - II. feurige Maronencremesuppe
  - III. Maispouardenbrust im Speckmantel mit Thymiansauce, Wurzelgemüse Parisienne & Waldpilzrisotto
  - IV. Pflaumen Apfel Grütze mit MandelCrumble

## XMAS Vorschlag:

- I. Fenchelschaumsuppe mit Algen Entenbrust
  - II. Trüffelspaghettini
  - III. Hummer & Pommes mit Weinsud, Zitrusöl
  - IV. Pralinen Parfait auf Marzipanbiskuit
- 
- I. Topinamburpüree mit Wachtelei & Kaviar
  - II. Jakobsmuschel- Carpaccio mit Rettich und Pomelo
  - III. Reh mit Schwarzwurzel und Birne im Pergament
  - IV. Champagner Jelly mit Passionsfrucht Schaum

## New Years Eve:

- I. Tatar vom Saibling | eingelegter Kürbis | Limette | Creme Fraiche
- II. Pastinakensüppchen | Fenchelkrokant | Bratapfel
- III. weißer Heilbutt | Spitzkohl | Haselnuss-Macairekartoffeln | Chardonnaysud
- oder Entenbrust „Label Rouge“ | Rosenkohl | Kartoffelplätzchen | Kirschjus
- IV. Mandelküchlein | Mandarinen Ricotta Creme | Grand Manier

## Zu allen Menüs:

französische Weich- & Hartkäse Auswahl mit ofenfrischem Baguette  
Trockenfrüchten & zweierlei Feigensenf

## MitternachtsSnack:

hausgemachte Currywurst mit curly Fries  
Gulasch „Kanone“  
Linseneintopf