

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. Wildconsomée 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. Maispoulardenbrust im Speckmantel mit Thymiansauce, Wurzelgemüse Parisienne & Waldpilzrisotto
 - IV. Pflaumen Apfel Grütze mit MandelCrumble

XMAS Vorschlag:

- I. Fenchelschaumsuppe mit Algen Entenbrust
 - II. Trüffelspannaghetti
 - III. Hummer & Pommes mit Weinsud, Zitrussalz
 - 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