



## Menü-Angebote von und mit unserem Koch Ralf Posiombka

### La Dolce vita – Menü 1 \_\_\_\_\_ 70,- €/pro Person

- **Antipasti & Salat:** Panzanella-Salat a la Toskana mit Büffelmozzarella & Basilikum
- **Primi piatti:** Chiligarnelen auf Farfalle mit Austernpilz–Rucola Sugo
- **Alternativ Risotto:** Risotto mit Spargel/ oder Steinpilzen/ oder Spinat/ oder a la milanese
- **Secondi piatti:** Saltimbocca a la Romana (Kalbsfilet mit Salbei) und Parmaschinken auf Kirschtomaten-Sugo; Gratiniertes Brokkoli mit Mandeln und Parmesan
- **Dolci:** Erdbeeren (nur saisonal) mit Holunder-Minzepesto auf hausgemachtem Vanille Parfait; oder Kaffee-Tiramisu im Glas mit Kirschen

### La Dolce vita – Menü 2/vegetarisch \_\_\_\_\_ 60,- €/pro Person

- **Antipasti:** Bruschetta, bunte Tomaten, bestes Olivenöl und Fleur de Sel, Ligurische Pasta mit Avocado, Oliven, Rucola und Parmesan im Glas, Gebratene Tomaten mit Erdnuss-Basilikumpesto, Ziegenkäse und Mohn
- **Piatto principale:** Zweierlei Salbei–Knusper-Tofu mit Pilzen, Basilikumdip; Warmer Toskanischer Gemüsesalat mit Zitrone; Kartoffelpüree mit Dill, gerösteten Mandeln und Kürbiskernöl oder Risotto a la Milanese
- **Dolci:** Erdbeeren (nur saisonal) und Nektarinen mit Holunder-Minze-Pesto; oder Frittelle Dolci mit Blaubeeren

### Toskanische Landküche – Menü 3 \_\_\_\_\_ 70,- €/pro Person

- **Antipasti:** Bruschetta mit Tomaten, Büffelmozzarella, bestem Olivenöl und Fleur de Sel; Chili Garnelen auf Avocado-Rucola-Salat mit Parmaschinken & Pinienkernen; Gebratene Tomaten mit Erdnuss-Basilikumpesto, Ziegenkäse und Mohn
- **Primi Piatti:** Risotto mit Spinat
- **Secondi piatti:** Pfanne aus Livorno mit Fisch/oder Kalbsfilet, Oregano, Artischocken, Kapern und Oliven
- **Dolci:** Florentiner Mandelkuchen mit Äpfeln und marinierten Marsalarosinen

### Festlich Französisch - Menü 4 \_\_\_\_\_ 65,- €/pro Person

- **Suppe:** Pastinaken-Schaumsuppe mit Garnelen, Maronen & Aprikosen
- **Vorspeise:** Gebackener Ziegenkäse mit Feigen-Senf-Chutney auf Nuss Brot, Feldsalat
- **Hauptgericht:** Poulardenbrustfilet in Pflaumen-Bacon-Mantel mit Burgunder – Orangensauce; Kartoffelpüree mit Steinpilzen; Kürbis–Sauerkraut mit Wachholder, Lorbeer und Nelken
- **Dessert:** Crepes Normandie mit karamellisieren Calvadosäpfeln und geeister Bourbon Vanillesahne

### Fischvariationen:

#### Asia meets Mediterran – Menü 5 \_\_\_\_\_ 70,- €/pro Person

- **Mediterran:** Fisch mit Salbei im Parmaschinken-Mantel auf Tomaten–Fenchel–Sugo mit Basilikum; Cremige Polenta mit Oliven; Garnelen mit Chili auf Couscous Salat
- **Asiatisch:** Knusprige Fischnuggets mit Ingwer und Curry; Süß-scharfe Chili Sauce; Asiatischer Spitzkohlsalat
- **Dessert Mediterran:** Mandel-Früchtekuchen und geeister Vanillesahne
- **Dessert Asiatisch:** Kokosreis mit Mango und Anis



### Fisch-Variationen

#### Verschiedene Zubereitungen - Menü 6 \_\_\_\_\_ 70,- €/pro Person

- **würzen - marinieren - panieren – braten:** Gebratener Pfannenfisch, mehliert; Steirischer Kartoffelsalat
- **Backen in der Teighülle:** Knusperfisch im Tempurateig mit Ananas-Ingwer-Relish; Mandelbrokkoli
- **Pochieren im Würzsud:** Fischfilet pochiert mit Dill-Senfsoße; Zitronenreis
- **Dämpfen im Kräuterbett:** Fisch im Kräuterbett gedämpft; Kräuter-Remoulade
- **Dessert:** Schoko - Mousse mit eingelegten Früchten

### Fisch-Variationen

#### Regionale Forelle und Bio-Lachs – Menü 7 \_\_\_\_\_ 70,- €/pro Person

- **Vorspeise:** Tatar vom Räucherlachs auf Gourmetpfannkuchen mit Grünem-Pfeffer-Schmand; Cocktail von der geräucherten Forelle mit Oliven, Kapern auf Süßkartoffelscheiben; Lachspraline im Blätterteig mit Spinat, Thymian und Ziegenkäse
- **Hauptgericht:** Forelle Müllerin mit Petersilie, Salbei und Mandelbutter; Dill-Kartoffelstampf mit Kürbiskernöl; Gurken – Apfelsalat
- **Dessert:** Beerenkompott mit Cassis-Parfait und Vanilleschaum

### Spezialitäten aus 1001 Nacht

#### Orientalische Aromenküche - Menü 8 \_\_\_\_\_ 70,- €/pro Person

- **Salat:** Salat von Kichererbsen mit Kreuzkümmel, Oliven und Datteln
- **Hauptgerichte:** Lamm/ oder Rindfleisch mit schwarzen Bohnen, Kichererbsen und Minze; Zitronenjoghurt mit Koriander; Möhren-Lauch Tagine mit Kokos und roten Linsen; Persischer Reis mit Curry, Mandeln und Rosinen
- **Dessert:** Marokkanische Kardamomgrießspeise mit Safran und Rosenwasser; Libanesischer Orangenkuchen

### Spezialitäten aus 1001 Nacht

#### Orientalische Aromenküche - Menü 9 \_\_\_\_\_ 60,- €/pro Person

- **Suppe:** Orientalische Linsensuppe mit roten Linsen, Kokos, Senfsamen, Kurkuma und Curry
- **Mezze:** Marokkanische Bohnen-Paste mit Sesam, Minze Dip mit Zitrone; Salat von Kichererbsen mit Kreuzkümmel, Oliven und Datteln
- **Hauptgerichte:** Scharfes Hühnchen mit Aprikosen und Zimt/ oder: Rindfleisch Tajine mit Äpfeln und Rosinen; Möhren-Lauch Tajiine mit Kokos und Fenchel; Persischer Reis mit Curry, Mandeln und Rosinen
- **Dessert:** Mandelfirni mit heißen Kirschen



---

**Authentic Asia Food – Menü 10 \_\_\_\_\_ 60,- €/pro Person**

- **Suppe:** Green Peas Soup mit Chili, Kokos und Minze
- **Vorspeise:** Glasnudelsalat mit Mu-Err Pilzen und Ingwer
- **Hauptgang:** Thai-Chicken/Meat mit Chili, Kräuter und Sprossen im Reispapiermantel gebraten
- **oder vegetarisch/vegan:** Asiatisch mariniertes Tofu mit Chili, Kräuter und Sprossen im Reispapiermantel gebraten;
- **Dazu:** Ananas-Ingwer-Relish; Curry – Duftreis mit Mandeln
- **Dessert:** Reispfannkuchen mit Früchten und Kokosschaum

**Authentic Asia Food – Menü 11 \_\_\_\_\_ 60,- €/pro Person**

- **Suppe:** Aromatische Kokos-Linsensuppe mit Ingwer, Senfsamen und Curryblättern
- **Vorspeise:** Sommerrolls mit süß-scharfem Chili-Dip/ **oder** Shiitake-Arame-Taschen mit Wasabi-Dip/ **oder** Reiscake mit Erdnuss-Chili-Garnelenfüllung
- **Hauptgericht:** Hähnchen Thai-Curry mit Thai-Basilikum, Kaiserschoten und Sprossen; Gedämpfter Spitzhohl & Brokkoli mit Mandeln; Duftender Basmatireis mit Kurkuma und Zitrone
- **Dessert:** Kokosreis mit Mangosauce und karamellisierten Nüssen

---

**Getränke**

Im Preis enthalten sind Softdrinks wie Wasser, Saft, Tee und Kaffee

**Getränkpaket Prosecco und Wein für 10 Personen \_\_\_ 85,- €**

2 Flaschen Prosecco

5 Flaschen Wein

**Alternativ können Sie die alkoholischen Getränke auch mitbringen.**