



Menü-Angebote von und mit unserer Köchin Ruth Deckers

Zeitraumen: 4,0 Std./ Beginn nach Vereinbarung, Zahlung bar vor Ort oder vorab per Überweisung

Französische Küche – Menü 1 _____ 70,- €/pro Person

- Erbsenschaumsüppchen mit Estragon-Creme Fraiche und geröstetem Baguette
- Gebratener Ziegenkäse an Zwiebelmarmelade und Blattsalaten mit French Dressing
- Hähnchen unter der Dijonsenf-Kruste auf Senfsoße an glasiertem Gemüse und Steinpilzkartoffel-Gratin
- Lauwarme Schokoladentörtchen an Rotwein-Feigen mit Vanille Parfait

Französische Küche – Menü 2 _____ 75,- €/pro Person

- Kartoffelsuppe mit geröstetem Speck und Ziegenkäse
- Zwiebelkuchen mit Oliven und Sardellen an Sauersahne
- Kalbsschnitzel mit Calvados und glasierten Äpfeln auf Puylinsen und Vichykarotten
- Mousse au Chocolat mit Fleur de Sel und Lavendelaprikosen

Mediterrane Küche – Menü 1 _____ 70,- €/pro Person

- Kichererbsen Salat mit sonnengetrockneten Tomaten und gebratenen Feta
- Erbsencreme-Suppe mit Estragon und Sardellen
- Zitronenhähnchen aus dem Backofen mit Rosmarin und Kartoffeln
- Mangold nach Toskanischer Art
- Lauwarmes Schokoladentörtchen mit beschwipsten Himbeeren und geeister Vanille

Mediterrane Küche – Menü 2 _____ 65,- €/pro Person

- Gefüllte Auberginenröllchen an Rucolasalat und Balsamico-Vinaigrette
- Paprika-Mandelsuppe mit frisch gebackenem Maisbrot
- Italienische Hackbällchen in Tomaten-Olivensoße mit handgezapften Nudeln oder Gnocchi
- Orangen-Fenchel-Gemüse
- Mousse au Chocolat mit karamellisierten Nüssen und Marsala-Feigen

Orientalische Mezze – Menü 1 _____ 75,- €/pro Person

Zur Auswahl bieten wir an: **8 Gerichte bis 8 Personen, 10 Gerichte bis 10 Personen**

- | | |
|---|---|
| 1. Gefüllte Weinblätter | 8. Fladenbrot |
| 2. Samosas mit Kartoffelfüllung | 9. Linsen-Humus |
| 3. Süßkartoffel-Falafel | 10. Gefüllte Oliven |
| 4. Aprikosen-Köfte | 11. Tomaten-Oliven Bruschetta mit Zitronenöl |
| 5. Schug mit Jogurt (jemenitische Gewürzpaste) | 12. Zaziki |
| 6. Kichererbsen-Fladen | 13. Malabi (Milchpudding) |
| 7. Gegrillte Aprikosen oder Kakis mit Paprikadressing und kleinen Salat | 14. Grießkuchen mit Orangesirup und Rosenblüten |

Thailändische Küche – Menü 1 _____ 70,- €/pro Person

- Summerrolls mit zweierlei Dips und bunter Füllung
- Garnelen in Knoblauch und Chili gebraten an Möhren-Koriandersalat
- Tom Ka Gai-Hähnchen in Kokos-Zitronengrass dazu Thaibasilikumgemüse und Duftreis
- Kokoseis mit Ananas-Salat und Minze

Thailändische Küche – Menü 2 _____ 70,- €/pro Person

- Thai Suppe mit Gemüse und Krabbenbrot
- Scharfer Glasnudelsalat mit Austernpilzen und gerösteten Erdnüssen
- Rotes Curry mit Hähnchen o. Tofu an buntem Wockgemüse mit Limetten-Ingwer-Marinade, Reis
- Geeiste Mango mit karamellisierten Cashewkernen

**Japanische Küche – Menü 1 _____ 70,- €/pro Person**

- Kleine Bentobox mit Sushi und Wakamesalat
- Misosuppe mit Seidentofu und Gemüse
- Hühnchen-Teryjaki mit lauwarmem Auberginensalat, Sesamreis und Gemüse-Tempura
- Dreierlei Wagasi mit Grünteeschaum

Japanische Küche – Menü 2 _____ 70,- €/pro Person

- Sushi mit Ingwer-Wasabi und Sojasoße
- Sobanudeln mit Miso, frischen Frühlingszwiebeln und Kresse
- Schweinefleisch mit Ingwer und Mirin-Azukibohnen, süß-sauer Brokkoli mit Sesam und Reis
- Matchaeis mit Mandarinen

Indische Küche – Menü 1 _____ 70,- €/pro Person

- Gemüse-Pakorras mit Minz-Joghurt
- Dal Makanni mit Papadams und Möhren-Kokos-Salat
- Paneer in würziger Tomatensoße
- Reis mit gerösteten Kichererbsen, Zwiebel Chutney
- Gemüse mit ganzen Gewürzen
- dazu Naanbrot
- Chai-Creme mit Kardamom-Aprikosen und Rosenblüten

Indische Küche – Menü 2 _____ 70,- €/pro Person

- Frittierter Blumenkohl oder Süßkartoffeln mit Kokosraita
- Tomaten-Minz-Salat mit Rotis
- Würziges Upma mit Curryblättern
- Gemüse-Curry aus Goa mit Zitronenreis und Mango Chutney
- Indisches Eis mit Rosenblüten und Granatäpfeln

Vegetarische Küche – Menü 1 _____ 70,- €/pro Person

- Ziegenkäsetürmchen mit Mohn an bunten Blattsalaten und Himbeervinaigrette
- Kräuterschaumsüppchen mit gefüllten Blätterteigecken
- Selleriepikeata an Tomatensougo, Backofengemüse und Orangenpolenta
- Kaiserschmarrn mit Vanillesoße und eingelegten Heidelbeeren

Vegetarische Küche – Menü 2 _____ 70,- €/pro Person

- Rote Bete-Carpaccio an Rucola, gerösteten Pinienkerne und Ziegenfrischkäse
- Rote Linsensuppe mit Rosmarin und sonnengetrockneten Tomaten
- Gefüllte Aubergine mit Minzjoghurt auf Goldhirse und Fenchel
- Himbeer-Tiramisu im Glas mit gesalzenem Mandelkaramell

Vegane Küche – Menü 1 _____ 70,- €/pro Person

- Gebratener Tempeh in Orangen-Rosmarin-Sud an Blattsalat mit Estragon Vinaigrette
- Paprikamandelschaum mit Kürbiskernpesto und Parmesanstangen
- Saitangulasch mit Semmelknödel, Mangold (oder Spinat) und Kräuterremoulade
- Mandelpannacotta mit Beerenragout

Vegane Küche – Menü 2 _____ 70,- €/pro Person

- Blumenkohlsüppchen mit Salbei und geröstetem Brot
- Bunter Tomatensalat mit Minz-Dip und Kräuter Scones
- Tofu aus dem Backofen auf Gemüsebett mit Kartoffellinsenstampf
- Schokocreme mit Gewürzorange



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.