



VORSPEISEN

Buchweizensalat mit zartem Spinat, frischen Erbsen und aromatischen Dicken Bohnen

Kürbis-Zitronengras-Süppchen, verfeinert mit exotischen Aromen

Pulled Turkey auf einem erfrischenden Rote-Bete-Couscous-Salat

Räucherfisch-Pralinen aus edlem Lachs und Heilbutt in feinstem Raucharoma gehüllt

Brötchenkonfekt, frisch aus dem Ofen

HAUPTSPEISEN

Zartschmelzende Rinderrouladen in aromatischer Bratensoße

Seelachsfilet, sanft gegart und mit delikater Senfsoße verfeinert

Coq au Vin de Bourgogne – klassisches Geflügel in einer reichen, burgundischen Rotweinreduktion

Vegane Kohlroulade, serviert mit einer pikanten Jus (vegan)

BEILAGEN

Hausgemachter Apfelrotkohl, in traditioneller Weise zubereitet und vollmundig abgeschmeckt

Spinatknödel, zart und fluffig, mit feiner Kräuternote

Drillinge, geschmort auf provenzalische Art, in mediterraner Kräutermischung

DESSERTS

Veganer Schokoladen-Brownie oder Hamburger Rote Grütze, verfeinert mit einer samtigen Vanillesoße

Cremige Haselnussmousse begleitet von knusprigem Krokant

Würzig gereifter Bergkäse serviert mit einem fruchtigen Senf-Chutney

Änderungen Vorbehalten

Wir wünschen einen guten Appetit!

Sie haben Fragen oder Wünsche zur Zubereitung? Unsere Küchencrew berät Sie vor Ort jederzeit.