

Unsere Kulinarik

Beispielmenü

Montag

Feldsalat mit gebratenen Pilzen der Saison, Speck und Croutons
an Himbeervinaigrette



Mit Tomate und Rohschinken gefüllte Putenroulade an Kräuterjus
dazu Bärlauch-Risotto

Vegi: mit Tomate gefüllte Zucchinirollchen dazu Bärlauchrisotto

Dienstag

Hausgemachte Spargelravioli auf Linsen-Süßkartoffelragout



Geschmorte Kalbsbäckchen mit Wurzelgemüse
dazu Kartoffel-Selleriepürree

Vegi: Picatta von der Aubergine mit Kartoffel-Selleriepürree

Mittwoch

Beef Tatar mit hausgemachten Brot

Vegi: AvocadoTatar



Auf der Haut gebratenes Lachsfilet auf Ratatouille
dazu Kartoffelgnocchi

Donnerstag

Spinat-Feta Quiche an Kräuter-Knoblauch Dip



Lammrücken mit Cashew-Wacholder Kruste an Balsamicojus
dazu grüne Bohnen und Polentataler

Vegi: Gemüseteller mit Polentataler