

Speisekarte

Conference Dinner

07.06.2024. 19:30 Uhr

Vorspeisen

Brotsinfonie, Olivenöl, Meersalzbutter

Knusprig frische Brot- und Brötchenvarianten von der italienischen Ciabatta, Gourmet Vollkornbrot, Bauernbrot, Pfundskurbrot, Holzfäller Roggenkästle - dazu natives Olivenöl und Meersalzbutter

Der Klassiker an der Berkel- Aufschnittmaschine

hauchdünn vom Gast geschnitten

- *luftgetrocknete Salami Salsiccia pikante*
- *Serrano-Bauernschinken extra lange luftgetrocknet mild und würzig im Geschmack*
- *Käsespezialität*

frische Salate

Avocadosalat

Avocado mit Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln in einer frech-würzigen Tunke

Feiner Wildkräutersalat

mit verschiedenen Blattsalaten, einer Selektion aus Wildkräutern, Feldsalat, Kirschtomaten, dazu Sesam-Ingwer-Dressing

Cous Cous Chicken Curry

Salat aus Hartweizen mit Huhn, Paprika, Petersilie und asiatischen Gewürzen

Hauptspeisen

Vegane Paella

Langkornreis mit Paprika, Zucchini, Aubergine und Zwiebeln, verfeinert mit Kurkuma

Süßkartoffel-Tikka-Masala (vegan)

bunte Süßkartoffel-Gemüse-Mischung in würziger Tomaten-Kokos-Sauce

Rindfleischröllchen

In kräftiger dunkler Sauce geschmort, mit Gurke, Speck und Zwiebeln gefüllt

norwegisches Lachsfilet

schonend im eigenen Saft gegartes Wildlachsfilet auf Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen

Kartoffel-Gemüse-Pfanne (vegan)

in Butter angeschwenktes Gemüse mit La Ratte Kartoffeln

Beilagen Rosmarinkartoffeln

an hausgemachten Sour Cream

Himalaya Basmati Reis

Gemüse der Saison

verschiedene saisonale Gemüse, schonend in Butter sous vide gegart

Dessert

REDO del Gelato

*aus hauseigener Eismanufaktur
verschiedene Eissorten*