

ASIATISCHES MENÜ

Nr. 1

Vorspeisen

Zucchini Salat
mit Shrimps, Ananas und Curry
Bunter-Linsensalat
mit Schafskäse und Cashewnüssen

Thaispargelsalat
mit Zitronenfilets
und Basilikum-Honig-Dressing

Salat vom Huhn mit Palmherzen, Kichererbsen
und Zitronen-Koriander-Mayonnaise

Hauptspeisen

Geschnetzeltes von der Truthahnkeule
in Chili- Honig-Sauce
mit frischem Wok-Gemüse

Marinierte Schweinsteaks mit Limone, Honig und Chili

Gebratene junge Kartoffeln
mit Fenchel und Koriander

Tranchen vom Welsfilet „Tandoori“
mit Gemüseris

Dessert

Holunderblütenpudding
mit Weinberg-Pfirsichmark

Süßer Reis mit Limonengras,
Kokosmilch und Guavenmark

Bleiben Sie immer up to date!



ASIATISCHES MENÜ

Nr. 2

Vorspeisen

Caipirinha-Lachs
mit pikanter Wasabi-Limetten-Creme

Perlhuhnerrine
an Brunnenkresse-Apfelsalat
und Brombeeren-Chutney

Glasnudelsalat
mit Bambus, Koriander und Shrimps
an Chilimarinade

Hauptspeisen

Asiatisches Rindergeschnetzeltes
mit Shitakepilzen, Basmatireis
und Sprossengemüse

In „Grünem Tee“ gedämpfte Hähnchenbrust
mit Karotten-Ingwer Gemüse
und Pflaumenwein-Jus

Zander mit krosser Haut
auf Paprika-Kürbisgemüse

Gebratene junge Kartoffeln

Dessert

Marinierte Pflaumen
mit Frischkäse und braunem Zucker

Orangenterrine
mit Mandelsauce

Flan von Kokosmilch
mit Himbeer-Basilikumdressing

bleiben Sie immer up to date!

