

Feine Speisen

- die Genussmanufaktur -

INHALTSVERZEICHNIS

FINGERFOOD	3
Fleisch	3
Fisch	4
Vegetarisch	5
Vegan	6
Saisonal	7
VORSPEISEN	8
Spezialitäten	9
SALATE	10
SUPPEN	11
PASTA & CURRY	12
Pasta	12
HAUPTGERICHTE	13
Geflügel	13
Lamm	13
Rind	13
Schwein	14
Kalb	14
Spezialitäten	15
Vegetarisch	16
Vegan	17
BEILAGEN	18
DESSERT	19
Spezialitäten	20

FINGERFOOD

FLEISCH

SAFRAN-HUHN-SPIESSE

Pollo fino in Safran, Zitronengras & Kokosmilch mariniert

MINI-QUICHES LORRAINES

mit Speck , Zwiebeln & Käse

SESAM-HUHN-SPIESSE

Pollo fino mit Sesamöl, Sojasauce & geröstetem Sesam

MAURISCHE-HUHN-SPIESSE

Pollo fino mit geräuchertem Paprikapulver & Knoblauch

FRÜHLINGSRÖLLCHEN

Frittierte Röllchen mit Huhn & süß-scharfem Dip

MEDITERRANE HACKBÄLLCHEN

mit getrockneten Tomaten, eingelegten Zitronen & Herbes de Provence

SHERRYPLAUMEN

Marinierte Pflaumen mit Bacon gebacken

FINGERFOOD

FISCH

TERIYAKI-LACHS-SPIESSE

Lachsfilet, lackiert mit Sojasauce & Mirin, in Ingwer-Limetten-Marinade

FORELLENTALER

Mini-Pumpernickel mit Räucherforelle, Meerrettich & frischem Schnittlauch

MINI-QUICHES LACHS

mit gedünstetem Lauch & frischem Lachs

GARNELEN-SPIESSE

mit Limettenaioli

LACHS-TALER

Mini-Pumpernickel mit leichter Lachsmousse & frischem Schnittlauch

FRÜHLINGSRÖLLCHEN

Frittierte Röllchen mit Huhn & süß-scharfem Dip

FINGERFOOD

VEGETARISCH 

ZIEGENKÄSE-TOASTIES

Toastrondelles mit Ziegenbrie, Thymian, Honigsenf & Honig gegrillt

REISKÜCHLEIN AVOCADO

Kleine Reisküchlein mit Avocado-Salsa

BLUMENKOHLEIN ORIENTALISCH

mit Kreuzkümmel, Kurkuma & Limettenfrischkäse

SPIESSBURGER

Miniburger mit Fleischpattie, Honigsenf, Barbecuesauce, Tomate & Gurke

TARTELETTES

Provencales mit Kirschtomaten & Oliven

Spinat mit Feta & Pinienkernen

Birne mit Gorgonzola & Walnüssen

Mini-Quiches Lauch mit gedünstetem Lauchgemüse & Safran

FINGERFOOD



SATÉ-SPIESSE

Marinierter Tofu mit roter Currypaste & Erdnussauce

FALAFELBÄLLCHEN

Frittierte Kichererbsenbällchen mit köstlichem Sesamdip

FRÜHLINGSRÖLLCHEN

Frittierte Gemüseröllchen mit süß-scharfem Dip

SPIESSBURGER

Miniburger mit veganem Pattie, Honigsenf, Barbecuesauce, Tomate & Gurke

BLUMENKOHL-WINGS

Kleine Röschen vom Blumenkohl in Barbecuesauce mariniert & gegrillt

TARTELETTES

Provencales mit Kirschtomaten & Oliven

Spinat mit veganem "Veta" & Pinienkernen

Birne mit Seidentofu & Walnüssen

FINGERFOOD

SAISONAL

FRÜHLING/SOMMER

MEDITERRANE GEMÜSESPIESSE

mit Paprika, Zucchini, Champignons, Basilikumöl & Aceto balsamico

AUBERGINEN-RÖLLCHEN

Gegrillte Auberginen mit Feta, getrockneten Tomaten & Pinienkernen

CAPRESE-SPIESSE

Mit Mini Mozzarella, Kirschtomaten, frischem Basilikum & Aceto balsamico

FEIGEN-SPIESSE

mit Manchego, frischem Basilikum & Honigdressing

MELONENSPIESSE

mit Serranoschinken & Honig-Balsamicodressing

MINI-QUICHES SPARGEL

mit grünem Spargel & Kirschtomaten

HERBST

ORIENTALISCHE KÜRBISSPIESSE

Butternuss- und Muskatkürbiswürfel mit roten Zwiebeln, Kreuzkümmel & Koriander

TARTELETTES KÜRBIS

Blätterteig mit gegrilltem Hokkaido & Schafskäse



VEGAN



VEGETARISCH

VORSPEISEN

RÄUCHERFISCHPLATTE

mit Forellenfilet, Räucherlachs, Makrelenrillette, Meerrettich & Honigdip

ANTIPASTI ITALIANO

mit luftgetrockneten Salami- und Schinkenspezialitäten, Oliven & Kapernäpfeln

GEGRILLTES GEMÜSE

Zucchini, Paprika und Auberginen gegrillt, mit Basilikumöl & Aceto balsamico

LAMMKÖFTE

Türkische Lammhackspieße mit frischem Joghurt-Minzdip



VORSPEISEN

SPEZIALITÄTEN

FLEISCH

VITELLO TONNATO

Dünne Kalbfleischscheibchen in köstlicher Thunfischsauce, mit Kapern & Zitrone

MINI-SALTIMBOCCA

Kleine Kalbsschnitzelchen mit Parmaschinken, Salbei & Marsalajus

FEIGENSALAT (SAISONAL)

mit frischen Feigen, Büffelmozzarella, Parmaschinken & Honigdressing

FISCH

GEFÜLLTE ZITRONEN

mit Sardinen- oder Thunfischcrème

PALMHERZEN IM LACHSMANTEL

mit Räucherlachs & Senfvinaigrette



SALATE

MESCLUNSAT

Diverse Blattsalate mit Vinaigrette nach Wahl

CAESAR'S SALAD

Salatherzen mit köstlichem Dressing, Parmesan & Knoblauchcroutons

TABBOULEH

Petersiliensalat mit Bulgur, Tomaten, Gurken & frischer Minze

ORIENTALISCHER BROTSALAT "FATTOUSH"

mit Tomaten, Gurken, Radieschen, frischer Minze & orientalischem Joghurtdressing

TRAUBENSALAT

zweierlei Sorten Trauben, frischer Estragon, Ziegengouda & geröstete Walnüsse



SUPPEN

TOMATENCRÈMESUPPE

mit frischem Basilikum fein abgeschmeckt

ROTE LINSENSUPPE

Orientalische Suppe mit köstlichen Gewürzen

KÜRBISSUPPE (SAISONAL)

mit Chili, Ingwer, Kokosmilch, Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen

KAROTTEN-INGWERSUPPE

Feine Crèmesuppe mit Kokosmilch & Lemon Curry

MINISTRONE

Italienische Suppenspezialität mit Gemüse der Saison

KARTOFFEL-LAUCHSUPPE

Cremige Köstlichkeit aus Kartoffeln & Lauch mit Thymian und Zitrone



PASTA & CURRY

PASTA

LASAGNE BOLO

Klassischer italienischer Nudelauflauf mit hausgemachter Sauce Bolognese

LACHSLASAGNE

Die leichte Lasagne-Variante mit frischem Lachs, Blattspinat & Parmesan

PASTA LACHS

Feine Nudeln mit frischem Lachs in Safran-Sahnesauce

PASTA ORIENT (SAISONAL)

Penne mit geröstetem Kürbis & Joghurt-Sesam-Sauce

MAC & CHEESE

Makkaroni mit köstlicher Käsesauce überbacken

CURRY

KICHERERBSENCURRY

Köstliches Curry mit Kichererbsen, Kokosmilch, Paprika, Spinat & Basmatireis

KARTOFFEL-BOHNENCURRY

Indisches Curry mit grünen Bohnen & feinsten Gewürzen

ROTES THAICURRY

Gemüsecurry mit Gemüse der Saison, Kokosmilch, Chili & Ingwer

ZU DEN CURRYS SERVIEREN WIR UNSEREN FEINEN GEWÜRZREIS



HAUPTGERICHTE

GEFLÜGEL

ROSMARINHUHN

Pollo fino in feiner Weißwein-Sahnesauce mit frischem Rosmarin

TOSCANAHUHN

Pollo fino in fruchtiger Tomatensauce mit Oregano, Knoblauch, frischen Tomaten & Oliven

HÜHNERFRIKASSEE

Zarte BIO-Hühnerstücke in leichter Sauce mit Champignons & Erbsen

LAMM

LAMMTAJINE

Köstlicher Schmortopf mit Tomaten, Karotten, eingelegten Salzzitronen & getrockneten Aprikosen

RIND

BOEUF BOURGUIGNON

Butterzarte Ragoutstücke in Rotwein geschmort mit Champignons, Karotten & Speck

MAROKKOTOPF

Orientalisches Schmorgericht mit Tomaten, Karotten, eingelegten Salzzitronen & getrockneten Aprikosen

HAUPTGERICHTE

SCHWEIN

LENDCHEN IN FEINER ...

Pilzrahmsauce mit frischen Champignons

Pfeffer Rahmsauce mit grünem Pfeffer

Dijon Senfsauce

SAFTIGER KAMMBRATEN

Der Klassiker mit feinen Gewürzen & leichter Bratensauce

KALB

MEDITERRAN

Kalbsgulasch mit getrockneten Steinpilzen, Tomaten, Oliven & frischem Rosmarin

BLANQUETTE DE VEAUX

Feinstes Kalbsragout mit frischen Champignons in Weißwein geschmort

KÖNIGSBERGER KLOPSE

Zarte Kalbshackbällchen in feiner Kapernsauce

HAUPTGERICHTE

SPEZIALITÄTEN

FISCH

BOUILLABAISSE

Edle Fischfilets & frisches Gemüse in köstlichem Safransud, mit Parmesan, Knoblauchcroutons & Sauce Rouille

BLANQUETTE DE LA MER

Garnelen, Fischfilets & feines Gemüse in raffiniertem Weißwein-Sahnesauce

SEETEUFELROLLEN

Filet vom Seeteufel mit rotem Pesto & frischem Rosmarin im Serranomantel geschmort

GRATIN VOM FISCHFILET

Lachsfilet mit frischem Spinat, leichter Thymiansauce & Parmesan

FLEISCH

TOM KHA GAI

Thailändische Hühnersuppe mit Champignons, Kokosmilch, Zitronengras & Limettenblättern

CAPE MALAY HUHN

Pollo fino, köstlich gewürzt mit Roasted Masala, Kurkuma & Ingwer

OSSO BUCO

Zarte Kalbshaxenscheiben mit Tomaten, Karotten, Sellerie & der klassischen Gremolata

LAMMHAXE

Butterweiche Haxen in kräftigem Rotwein & feinen Gewürzen geschmort

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH



LASAGNE "BOLO"

mit frischem Gemüse der Saison & fruchtigem Tomatensugo

GEMÜSELASAGNE

mit frischem Gemüse der Saison, fruchtigem Tomatensugo & feiner Thymianbechamel

CREPELLE

Köstliche Schnittlauch-Pfannkuchen mit Ricotta-Spinatfüllung auf Tomatensauce, mit Käse überbacken

ORIENTALISCHE AUBERGINEN

mit vegetarischem Hack gefüllte Auberginen, abgerundet mit Ras el Hanout & eingelegten Salzzitronen

HAUPTGERICHTE

VEGAN 

LASAGNE "BOLO"

mit Beluga-insenbolognese, veganer Bechamelsauce & veganem "Käse"

GEMÜSELASAGNE

mit frischem Gemüse der Saison & fruchtigem Tomatensugo

PASTA ARRABBIATA

Feine Nudeln mit feurig-fruchtiger Tomatensauce

SÜDEN PUR

Köstliches Gratin mit Kartoffeln, Tomaten, Zucchini & Basilikumöl

RATATOUILLE PROVENÇALE

Paprika, Zucchini, Auberginen & Tomaten mit Herbes de Provence

GEMÜSETAJINE

Orientalischer Gemüsetopf mit Süßkartoffeln, Pastinaken, Karotten, Kartoffeln, Ras el Hanout & eingelegten Salzzitronen

BEILAGEN

BASMIATIREIS

BUTTERREIS

KARTOFFELGRATIN

NOPIKARTOFFELN

NUDELN

COUSCOUS

POLENTAPLÄTZCHEN

GLASIERTE MÖHRCHEN

ERBSEN-MÖHRENGEMÜSE

MANDELBROKKOLI

FLAGEOLETS IN SAFRANSAUCE

GEMÜSE DER SAISON

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT

mit Obst coulis nach Jahreszeit

TONKABOHNEN PANNACOTTA

mit Obst Coulis nach Jahreszeit

TIRAMISU

Klassisch mit Espresso und Amaretto (auch alkoholfrei)

FRANZÖSISCHE APFELTARTELETTES

mit Calvados und Mandeln

OBST CRUMBLE



Obst der Jahreszeit mit knusprigen Nuss StreuselIn (vegan)



VEGAN



VEGETARISCH

DESSERT

SPEZIALITÄTEN

FRÜCHTE TIRAMISU

mit roten Beeren & gerösteten Mandelblättchen

AMERICAN CHEESECAKE

mit gerösteten Aprikosen, Amaretto & Mandeltopping

KOKOS PANNA COTTA

mit Mango Topping

JOGHURTMOUSSE

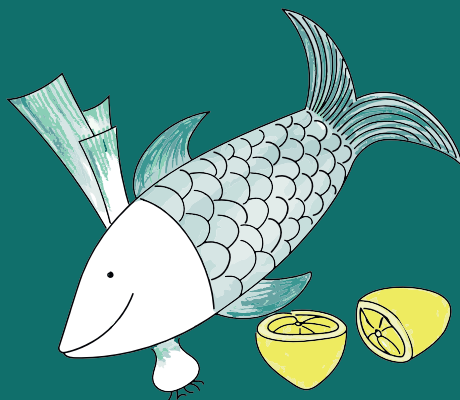
Leichte Mousse mit Limette & Obst Topping

APRIKOSENTARTELETTES

Luftiger Blätterteig mit Aprikosen & gehobelten Mandeln

SCHOKO BROWNIES

mit Halva & Tahini



Feine Speisen

- die Genussmanufaktur -