

# 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

## MESCLUNSALAT

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 raffiniertes 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



## 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

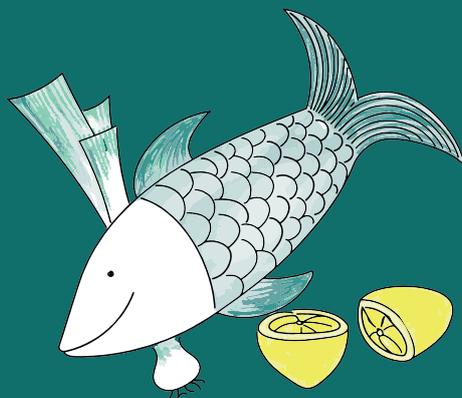
Leichte Mousse mit Limette & Obst Topping

### APRIKOSENTARTELETTES

Luftiger Blätterteig mit Aprikosen & gehobelten Mandeln

### SCHOKO BROWNIES

mit Halva & Tahini



# Feine Speisen

- die Genussmanufaktur -