



Katalog

regional · saisonal · nachhaltig

INHALTSVERZEICHNIS

AMOUSE BOUCHE	2
Fleisch	2
Fisch	2
Vegetarisch & Vegan	2
FINGERFOOD	3
Fleisch	3
Fisch	3-4
Vegetarisch & Vegan	4
VORSPEISEN	5
Fleisch	5
Fisch	5-6
Vegetarisch & Vegan	6
Dips, Crèmes & Butterspezialitäten	7
SALATE	8
SUPPEN	9
Fleisch & Fisch	9
Vegetarisch & Vegan	9-10
HAUPTSPEISEN	11
Geflügel & Kaninchen	11
Lamm	11
Kalb	12
Rind	12
Schwein	12
Fisch	12-13
Vegetarisch & Vegan	13
Beilagen	13
CURRY	14
Fleisch & Fisch	14
Vegan	14
PASTASPEZIALITÄTEN	15
Lasagne	15
Fisch	15
Vegetarisch & Vegan	15
DESSERT	16
Crèmes, Mousse & Co.	16
Tartes, Tartelettes, Gebackenes & Spieße	17

AMUSE-BOUCHE

Fleisch

TARTELETTES LORRAINE
mit Speck & Zwiebeln

Fisch

TARTELETTES THUNFISCH
mit Tomaten, Thunfisch, Oliven & Kräutern

TARTELETTES LACHS
mit Lauchgemüse & frischem Lachs

Vegetarisch & Vegan

TARTELETTES LAUCH
mit gedünstetem Lauch, Ei & Sahne

TARTELETTES GORGONZOLA
mit Birnen, Gorgonzola & Walnüssen

TARTELETTES PROVENCE
mit Tomaten, Zwiebeln & Oliven

TARTELETTES SPINAT
mit Spinat, Schafskäse & Pinienkernen

TARTELETTES SPARGEL
mit grünem Spargel, Safran & Crème fraiche

PESTOSCHNECKEN*
Blätterteignack mit rotem & grünem Pesto

LAUCHSCHNECKEN*
Blätterteignack mit Lauch & Frischkäse

FETASCHNECKEN*
Blätterteignack mit Feta & getrockneten Tomaten

GOUGÈRES ROYAL
Fluffige Parmesanwindbeutelchen

(*auch vegan möglich)

FINGERFOOD

Fleisch

SAFRAN HUHN

Mit Safran & Kokosmilch marinierte Pollo Fino-Spieß

SESAM HUHN

Pollo Fino-Spieß mit einem Dressing aus Sesamöl, Sojasauce, Frühlingszwiebeln & geröstetem Sesam

MAURISCHES HUHN

Pollo Fino-Spieß mariniert mit geräuchertem Paprikapulver, Zitronensaft & Knoblauch

LAMMKÖFTE

Orientalische Lammhackbällchen am Spieß mit Joghurt-Minz-Dip

KALBSBÄLLCHEN

Saftige Kalbfleischbällchen mit Salbei, Zitrone & getrockneten Tomaten

VITELLO TONNATO

Hauchdünne Kalbfleischscheibchen mit einer Sauce aus Thunfisch, Kapern & Zitronen

MINISALTIMBOCCA

Kalbsschnitzelchen mit Salbei & Parmaschinken

SHERRY PFLAUMEN

in Sherry marinierte Pflaumen im Speckmantel

SPIESSBURGER

Miniburger mit Fleischbällchen, Senfcrème, Curryketchup, Tomate & Gurke

PROSCIUTTOFEIGEN

Frische Feigen im Serrano-Schinkenmantel mit Honigdressing

MELONENSCHIFFCHEN

Charantais Melonenschnitze mit Parmaschinken

Fisch

TERIYAKI LACHS

Wildlachsfiletspieß mit Sojasauce & Mirin lackiert, mit Soja-Limettendip

KOKOS GARNELEN

Garnelenspieß mariniert mit Zitronengras, Limettensaft, Kokosmilch & Koriander

ENTENRÖLLCHEN

Minipfannkuchen gefüllt mit marinierter Entenbrust, Gurken & Karottenjulienne

LACHS ROULADE

Omeletteröllchen mit Frischkäse, Schnittlauch & Lachs

FORELLEN TALER

Minipumpnickel mit Räucherforelle & Meerrettich

PALMHERZEN

Palmherzen im Lachsmantel mit Senfdressing

CHILI GARNELEN

Garnelenspieß mit Chili, Knoblauch, glatter Petersilie & Limettenaioli

Vegetarisch & Vegan

MOZZARELLA SPIESSE

Minimozzarella, Kirschtomaten & frisches Basilikum mit Aceto-Dressing

ORIENTALISCHE KÜRBIS SPIESSE

Butternuss- & Muskatkürbiswürfel mit Kreuzkümmel & Koriander (saisonal, vegan)

MEDITERRANE GEMÜSE SPIESSE

Paprika, Zucchini & Champignons mit Herbes de Provence, Knoblauch & Balsamico (vegan)

AUBERGINENRÖLLCHEN*

Gegrillte Auberginenscheiben, gefüllt mit Feta, getrockneten Tomaten & Pinienkernen

BLUMENKOHL KÜCHLEIN

Orientalisch gewürzte Blumenkohlküchlein mit Limettenjoghurt

REIS BÄLLCHEN

Feine Bällchen aus Basmatireis & Gemüse mit Kräuter-Joghurtdip

ZIEGENKÄSE TOASTIES

Toastrondelles gegrillt mit Ziegenbrie, Thymian & Honigsenf

REISKÜCHLEIN AVOCADO*

Gebackene Wildreisküchlein mit Avocadosalsa

SPIESSBURGER*

Miniburger mit Pattie, Senfcrème, Curryketchup, Tomate & Gurke

SOBANUDELN

Buchweizennudeln mit Sesamöl, Sojasauce, Ingwer & geröstetem Sesam (vegan)

TERIYAKI SPINAT

Frischer Blattspinat mit Sojasauce, Chili, Ingwer & Sesam (vegan)

FRÜHLINGSRÖLLCHEN

Miniröllchen mit Karotten, Lauch & Sprossen, asiatisch gewürzt, mit pikantem Dip (vegan)

SATÉSPIESSE

Tofuspieße mit roter Currypaste & Erdnussauce (vegan)

THAI-SOMMERROLLEN

Gemüserollen mit Reispapier & Erdnuss-Sojadip (vegan)

SOMMERROLLEN

mit Cashewsauce (vegan)

(*auch vegan möglich)

VORSPEISEN

Fleisch

ANTIPASTI ITALIANO

Luftgetrocknete italienische Salami & Schinkenspezialitäten mit Oliven & Kapernäpfeln

VITELLO TONNATO

Hauchdünne Kalbfleischscheibchen mit einer Sauce aus Thunfisch, Kapern & Zitronen

SESAMHUHN

Hühnerbrustscheibchen mit Sojasauce, Frühlingszwiebeln, Ingwer & Sesamöl

MINISALTIMBOCCA

Kalbsschnitzelchen mit Salbei & Parmaschinken

SAFRAN HUHN

mit Safran & Kokosmilch marinierte Pollo Fino-Spieß

MAURISCHES HUHN

Pollo Fino-Spieß mariniert mit geräuchertem Paprikapulver, Zitronensaft & Knoblauch

LAMMKÖFTE

Orientalische Lammhackbällchen am Spieß mit Joghurt-Minz-Dip

KALBSBÄLLCHEN

Saftige Kalbfleischbällchen mit Salbei, Zitrone & getrockneten Tomaten

PROSCIUTTOFEIGEN

Frische Feigen im Serrano-Schinkenmantel mit Honigdressing

MELONENSCHIFFCHEN

Charantais Melonenschnitze mit Parmaschinken

SESAM HUHN

Pollo Fino-Spieß mit einem Dressing aus Sesamöl, Sojasauce, Frühlingszwiebeln & geröstetem Sesam

CARPACCIO

von der Rinderlende mit Rucola & Pinienkernen

Fisch

FISCHPLATTE

Diverse Räucherfischspezialitäten mit Meerrettich & Honig-Dill-Dip

FRUTTI DI MARE

Meeresfrüchtesalat mit Garnelen, Muscheln, Pulpo, glatter Petersilie, Knoblauch & Zitronensaft

FORELLEN TALER

Minipumpnickel mit Räucherforelle & Meerrettich

PALMHERZEN

Palmherzen im Lachsmantel mit Senfdressing

GEFÜLLTE ZITRONEN

mit einer Crème aus Sardinen (oder Thunfisch),
Staudensellerie & Crème fraîche

CHILI GARNELEN

Garnelenspieß mit Chili, Knoblauch, glatter Petersilie & Limettenaioli

TERIYAKI LACHS

Wildlachsfiletspieß mit Sojasauce & Mirin lackiert, mit Soja-Limettendip

KOKOS GARNELEN

Garnelenspieß mariniert mit Zitronengras, Limettensaft, Kokosmilch & Koriander

Vegetarisch & Vegan**GEGRILLTES GEMÜSE**

Zucchini, Auberginen, Paprika gegrillt & mariniert mit Aceto Balsamico & feinstem Olivenöl (vegan)

SAFRAN AUBERGINEN*

Gegrillte Auberginenscheiben mit Granatapfel, Pinienkernen & Safranjoghurt

MANDEL BROKKOLI

Gebratener Brokkoli mit Chili, Knoblauch, Zitrone & gerösteten Mandelblättchen (vegan)

Sherry SCHALOTTEN

in Sherry & Wein gegarte ganze Schalotten (vegan)

Chili KAROTTEN

Gebratene Möhrchen mit Honig & Chili (vegan)

FENCHEL

Gebackener Fenchel in Zitronen-Chilimarinade (vegan)

SOBANUDELN

Buchweizennudeln mit Sesamöl, Sojasauce, Ingwer & geröstetem Sesam

TERIYAKI SPINAT

Frischer Blattspinat mit Sojasauce, Chili, Ingwer & Sesam

FRÜHLINGSRÖLLCHEN

Miniröllchen mit Karotten, Lauch & Sprossen Asiatisch gewürzt, mit pikantem Dip

SATÉSPIESSE

Tofuspieße mit roter Currypaste & Erdnusssauce (vegan)

INSALATA CAPRESE

mit Tomaten, Mozzarella, frischem Basilikum & Aceto Balsamico

REISKÜCHLEIN AVOCADO*

Gebackene Wildreisküchlein mit Avocadosalsa

GERÖSTETER SPITZKOHL

mit Tahin & Dukkah (vegan)

(*auch vegan möglich)

Dips, Crèmes & Butterspezialitäten

GUACAMOLE

Avocadocrème mit Limettensaft (vegan)

BABA GHANOUSH

Auberginencreme mit Knoblauch & Tahin (vegan)

HUMMUS

Kichererbsencreme mit Tahin & Sesam (vegan)

ROTE BETE

Dip aus Roter Bete mit Joghurt & Zatar (vegan)

MUHAMMARA

Dip aus roten PAPRIKA & Walnuss (vegan)

TOMATEN BUTTER*

mit getrockneten Tomaten & Rosmarin

KRÄUTER BUTTER*

mit Knoblauch & frischen Kräutern

BÄRLAUCH BUTTER*

mit frischem Bärlauch aus der Region (saisonal)

(*auch vegan möglich)

SALATE

MESCLUNSALAT*

Diverse Blattsalate mit zweierlei Dressing

CAESARS SALAD

Romanasalat mit köstlichem Dressing aus Eigelb, Zitronensaft, Parmesan & Knoblauchcroutons

GRAUPENSALAT

Köstlicher orientalischer Graupensalat mit Petersilie & mariniertem Schafskäse

TABBOULEH

Bulgursalat mit glatter Petersilie, Gurken, Tomaten Minze, Zitronensaft & Olivenöl (vegan)

COUSCOUS SALAT

mit Cranberries, Rucola & Kirschtomaten (vegan)

CAPONATA

mit gebackenen Auberginen, Zucchini, Pinienkernen & Aceto-Dressing (vegan)

FARFALLESALAT

Schmetterlingsnudeln mit Rucola, getrockneten Tomaten & Aceto-Dressing (vegan)

MÖHRENSALAT

Möhren, Chicorée & geröstete Walnüsse (vegan)

ORIENTALSALAT

Möhren, Äpfel & Rosinen an Sesamdressing (vegan)

TRAUBENSALAT

sehr feine Kreation aus zweierlei Trauben, frischem Estragon, Ziegenkäse & gerösteten Walnüssen

BOHNENSALAT

Weißer Bohnensalat mit Salbei & Olivenöl (vegan)

FEIGENSALAT

Köstliche Komposition aus frischen Feigen, Parmaschinken, Büffelmozzarella & Honig-Aceto-Dressing

FATTOUSH

Orientalischer Brotsalat mit Tomaten, Gurken, Radieschen & Joghurt-Minzdressing

(*auch vegan möglich)

SUPPEN

Fleisch & Fisch

TOM KHA GAI SUPPE

Asiatische Suppe mit frischem Gemüse, Zitronengras, Kokosmilch & Huhn oder Fischeinlage

MEDITERRANE FISCHSUPPE

mit edlen Fischfilets, frischem Gemüse, Rouille & Parmesan

ORIENTALSUPPE

Suppe mit Rindfleisch, Kichererbsen frischem Gemüse & feinen Gewürzen (ohne Rindfleisch)

KARTOFFELSUPPE

Cremige Kartoffel-Zitronen-Lauchsuppe mit Thymian & Räucherlachs (auch ohne Räucherlachs)

ROSMARIN SUPPE

Cremige Suppe auf Hühnerfondbasis mit frischem Rosmarin

BASILIKUMSUPPE

Feine Crèmesuppe auf Hühnerfondbasis mit der Königin der Kräuter

MINISTRONE

italienische Spezialität mit frischen Gemüsesorten der Saison, Dörrfleisch & Parmesan

BOUILLABAISSE

französische Fischsuppe mit Rouille & Knoblauchcroutons

CHAMPAGNERCRÈMESÜPPCHEN

mit Räucherlachs

Vegetarisch & Vegan

KARTOFFELSUPPE

Cremige Kartoffel-Zitronen-Lauchsuppe mit frischem Thymian

TOMATENSUPPE

Feine Tomatensuppe mit viel frischem Basilikum (vegan)

MÖHRENSUPPE

Möhren-Ingwersuppe mit Kokosmilch & Lemoncurry (vegan)

TOPINAMBURSUPPE

Cremige Topinambursuppe (saisonal)

ROTE LINSEN SUPPE

Orientalische Suppe mit köstlichen Gewürzen (vegan)

KÜRBISSUPPE

Hokkaido-Muskatkürbissuppe mit Chili, Fenchel- & Koriandersamen & Kokosmilch (vegan)

ROSMARIN SUPPE

Cremige Suppe auf Gemüsefondbasis mit frischem Rosmarin

BASILIKUM SUPPE

Feine Crèmesuppe auf Gemüsefondbasis mit der Königin der Kräuter

MINISTRONE

italienische Spezialität mit frischen Gemüsesorten der Saison & Parmesan

SOUPE AU PISTOU

Gemüsesuppe mit Pesto & Parmesan

HAUPTSPEISEN

Geflügel & Kaninchen

ROSMARINHUHN

Pollo Fino mit Rosmarin in köstlicher Weißwein-Sahnesauce

TOSCANAHUHN

Maishuhnsuprême mit Oliven, Knoblauch, frischen Tomaten & Rosmarin

CAPEMALAY-HUHN

Köstlich gewürztes Pollo Fino mit Roasted Masala, Kurkuma, Tomaten & Joghurt

LAPER AUX GIROLLES

Zarte Kaninchenkeulen in Rosmarin-Sahnesauce mit frischen Pfifferlingen (saisonal)

KANINCHEN IN SENFSAUCE

Klassische französische Kaninchenzubereitung in feiner Dijonsenf-Sauce

CONIGLIO A LA NONNA

Kaninchen auf italienische Art mit Tomaten, Oliven, Zitrone, Rosmarin & Thymian

COQ AU RIESLING

Hähnchen in Rieslingsauce & Nussbuttermöhrrchen

Lamm

5 STUNDEN KEULE

Sanft geschmorte Lammkeule mit Rosmarinkartoffeln & grünen Bohnen

MAROKKOLAMM

in Chili, Koriander, Fenchelsamen & Ingwer mariniertes Lamm mit Tomaten, Möhren & Rosmarin

LAMMHACKBÄLLCHEN

Orientalisch gewürzte Lammbällchen mit warmer Joghurtsauce, frischem Koriander & Granatapfel

COUSCOUS

Lamm, Huhn & viel frisches Gemüse orientalisch gewürzt mit Petersiliencouscous

AUBERGINEN

mit Lammhack gefüllte Auberginen, gewürzt mit Kreuzkümmel, Chili, Pinienkernen & Granatapfel

GEFÜLLTE QUITTEN

mit Lammhack & Granatapfel gefüllte Quitten orientalisch gewürzt

LAMMTAJINE

Lammfleisch mit Karotten, Tomaten, Kichererbsen & eingelegten Zitronen

Kalb

BLANQUETTE DE VEAU

Klassisches Ragout mit Champignons in einer köstlichen Weißweinsauce

KALB MEDITERRAN

Kalbsgulasch mit getrockneten Steinpilzen, Tomaten, Rosmarin & Oliven

OSSOBUCCO

Zarte Kalbshaxenscheiben mit Tomaten, Sellerie, Möhren & der klassischen Cremolata

KÖNIGSBERGER KLOPSE

Kalbsbällchen mit Kapern, Zitronensauce & Petersilienkartoffeln

KÖNIGINPASTETCHEN

Blätterteigpastetchen mit Kalbsragout & Erbsenreis

GESCHMORTE KALBSSCHULTER

in Barolo mit Frühlingsgemüse

Rind

BOEUF BOURGUIGNON

Zartes Rindfleisch in Rotwein geschmort mit Champignons, Speck & glacierten Möhrchen

RINDERBÄCKCHEN

Butterzarte Rinderbäckchen in Rotwein & mediterranen Kräutern geschmort

MAROKKOTOPF

in Chili, Koriander, Fenchelsamen & Ingwer mariniertes Rind mit Tomaten, Möhren, Rosmarin & Kichererbsen

LENDENBRATEN

Rinderlende mit Rotweinsauce auf Kartoffelgratin in Nussbutter

Schwein

ARISTA

Schweinebraten mit feiner italienischer Kräuterfüllung

FILETTÖPFCHEN

Schweinefilet in Champignon-Sahnesauce & frischen Kräutern

DIJONFILET

Schweinefilet in Dijon-Senfsauce

Fisch

FILETGRATIN

Lachsfilet mit frischem Spinat, mit feiner Thymiansauce & Parmesan überbacken

POT-AU –FEU

Edle Fischfilets mit frischem Gemüse in Tomaten – Safranjus

SAFRANLACHS

Frischer Lachs auf Fenchel-Safrangemüse

ZITRONENFISCH

Feine Fischfiletstücke in einer leichten Schnittlauch-Sahnesauce

SEETEUFELROLLEN

Gebackener Seeteufel mit getrockneten Tomaten & Serranoschinken umwickelt

RAGOUT DE CHATROU

Butterzarter Tintenfisheintopf mit würziger kreolischer Tomatensauce

BLANQUETTE DE LA MER

Fischragout mit Garnelen, Lachs und feinem Gemüse

Vegetarisch & Vegan

RATATOUILLE

Zucchini, Paprika, Auberginen & Tomaten gedünstet mit frischen Kräutern der Provence (vegan)

CRESELLE

Köstliche Schnittlauchpfannkuchen mit Spinat-Käsefüllung, mit Tomatensauce & Käse überbacken

„SÜDEN PUR“

Gratin aus Tomaten, Zucchini, Kartoffeln, frischem Oregano, Olivenöl & Zitronensaft (vegan)

OFENGEMÜSE

Gemüse der Saison orientalisches gewürzt mit Sesamsauce (vegan)

AUBERGINEN

mit „veganem Hack“ gefüllte Auberginen, gewürzt mit Kreuzkümmel, Chili, Pinienkernen & Granatapfel

GEFÜLLTE QUITTEN

mit „veganem Hack“ & Granatapfel gefüllte Quitten orientalisches gewürzt

GEMÜSE TAJINE

mit Süßkartoffeln, Tomaten und eingelegten Zitronen (vegan)

GEFÜLLTE PAPRIKA

mit Reis & Joghurtsauce

Weitere vegetarische Hauptspeisen siehe Currys & Pastaspezialitäten

Beilagen zur Auswahl zu jedem Hauptgericht:

Basmatireis, Gewürzreis, Kartoffelgratin, Nopi Kartoffeln, Glacierte Möhrchen, Mandelbrokkoli, Tagliatelle/Nudeln, Kartoffel Sellerie Püree, Cous Cous, Polentapätzchen, Gemüse der Saison

CURRY

Fleisch & Fisch

HÜHNCHENCURRY

Indisches Curry mit Gemüse, Kokosmilch, Pollo Fino & Basmatireis

RINDFLEISHCURRY

Rotes Thaicurry mit Gemüse, Rindfleisch & Basmatireis

FISHCURRY

Gelbes Thaicurry mit Gemüse, Fischfilets & Basmatireis

Vegan

KICHERERBSENCURRY

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

KARTOFFEL-BOHNENCURRY

Indisches Curry mit Kokosmilch & Gewürzreis

ROTES THAICURRY

Gemüsecurry mit Brokkoli, Karotten, Kokosmilch & Basmatireis

PASTASPEZIALITÄTEN

Lasagne

LASAGNE

mit frischem Gemüse der Saison Tomatensugo & Käse (veggie)

LACHSLASAGNE

Die leichte Lasagnevariante mit frischem Lachs, Blattspinat & Parmesan

LASAGNE BOLO

Klassischer italienischer Nudelauflauf mit hausgemachter Sauce Bolognese

Fisch

PASTA LACHS

Feine Nudeln mit Lachsfilet & Safransauce

PASTA GARNELEN

Feine Nudeln mit Knoblauchgarnelen

Vegetarisch & Vegan

PASTA AL LIMONE*

Feine Nudeln mit Zitronen - Kräutersauce & Parmesan

PASTA SPARGEL*

Feine Nudeln mit grünem Spargel in Zitronensauce (saisonal)

PASTA ALLA GENOVESE*

Feine Nudeln mit Pesto & Parmesan

PASTA ORIENTAL*

Feine Nudeln mit geröstetem Kürbis & Joghurtsauce (saisonal)

PASTA STEINPILZE*

Feine Nudeln mit Steinpilzen & Parmesan

PESTO TAGLIATELLE*

auf Paprikaschaum mit gebackenen Auberginen

PASTA MARTINI*

Feine Nudeln mit Waldpilzen in Martini-Sahnesauce

MAC`N`CHEESE*

Makkaroninudeln mit Sahne, Käse & gerösteten Zwiebeln

MAC`N`CHEESE

Ziege Makkaroninudeln mit Ziegenkäsesauce & Walnüssen

(*auch vegan möglich)

DESSERT

Crèmes, Mousses & Co.

MOUSSE AU CHOCOLAT

mit Obstcoulis nach Jahreszeit

TONKABOHNEN PANNACOTTA*

mit Tonkabohne aromatisierte Sahnecreme mit Obstcoulis nach Jahreszeit

KOKOS PANNACOTTA*

Asiatische Variante des Klassikers mit Kokosmilch & Mangotopping

MANGOCREME

in Pflaumenwein marinierte Mango auf Mascarpone-Marsalacreme

AMARETTINICOCKTAIL

Joghurt –Mascarponecreme auf marinierten Amarettinis &

Obsttopping

JOGHURTMOUSSE*

Leichte Mousse aus Joghurt & Limettensaft mit Himbeer- oder

Mangocoulis

TIRAMISU

Der italienische Klassiker

FRÜCHTETIRAMISU

mit frischen Früchten der Saison

SPICY MANGO*

mit Chili aromatisierte Mango auf sahniger Vanillecreme

LEBKUCHENMOUSSE

Luftige Weihnachtsmousse mit Sherry-Pflaumenkompott

HALVAMOUSSE

mit Schokocrumble & Himbeeren

CHAMPAGNERMOUSSE

mit frischen Früchten

KOKOS-LIMETTENMOUSSE

mit Ananas

KARAMELL CHEESECAKE MOUSSE

mit roten Beeren

(*auch vegan möglich)

Tartes, Tartelettes, Gebackenes & Spieße

ORANGENTÖRTCHEN

Saftige Küchlein aus feinstem Orangen-Mandel-Teig mit Grand Marnier (ohne Mehl)

SCHOKOTARTE

Zartschmelzende Tarte mit dunkler Schokolade & Mandeln (ohne Mehl)

SCHOKOLADENKUCHEN

Pur oder mit Kirschen, Himbeeren, Aprikosen, Brombeeren oder Rhabarber (vegan)

SCHOKOBROWNIES HALVA

mit Halva & Tahin

APFELTARTE

Französische Tarte mit Äpfeln, Calvados & gehobelten Mandeln

BIRNENTARTE

Mürbeteig mit gedünsteten Birnen & gerösteten Walnüssen

AMERICAN CHEESECAKE

mit Aprikosen & Amarettolikör

APRIKOSENTARTELETTES

Luftiger Blätterteig mit Aprikosen & gehobelten Mandeln (vegan)

GEBACKENE FEIGEN

Gratinierte Frische Feigen mit Mascarpone-Orangenfüllung & Pistazien

OBSTCRUMBLE

Obst der Saison mit knusprigen Streuseln (vegan)

OBSTSPIESS

mit Obst der Saison (vegan)

SCHOKOLADEN-KARAMELLTARTE

mit Fleur de Sel