

INTERNATIONALES

VORSPEISEN

SAISONALE BLATTSALATE

Bunte Blätter | Lattich | Rauke

TOPPINGS: Croûtons | Speck | Sonnenblumen- & Kürbiskerne | Schnittlauch

DRESSINGS: Balsamico - Senf | French Tomatenvinaigrette

GARNELE „GEBRATEN“

Wasser- & Honigmelone | Ingwer | Minze | Sesam

GAZPACHO „GELIERT“

Thunfischtatar | Orangenöl | Basilikum Knusperbrot

SPICY THAI SALAD

Beef | Wakame Algen | Karotten | Zuckerschoten Sesam | Koriander

IKARIMI LACHS CEVICHE

Avocado | Rote Zwiebel | Limette | Gurke | Fenchel

CAESAR SALAD „ORIGINAL“

Romanasalat | Parmesandressing | Speckchip

RINDERCARPACCIO

Getrocknete Tomaten | Limonenöl | Pinienkerne Rucola | Parmesan

BROT SPEZIALITÄTEN

BAGUETTE

Olive & Thymian | Tomate

KASTENBROT

Roggen | Vollkorn | Dinkel

MINI BRÖTCHEN

Sesam | Mohn | Laugen

DAZU

Kräuterquark | Basilikum Pesto Crème | Tomaten Salsa

WAS ZUM LÖFFELN

COCOS ZITRONENGRAS SCHAUM

Rosa Ingwer | Zitronengras

KAROTTEN-CURRYSUPPE

Apfel | Schnittlauch

TOPINAMBURSUPPE

Kräutercroûtons | Frühlingslauch

AUS MEER, FLUSS UND SEE

KABELJAU „GEBRATEN“
Süßkartoffelpüree | Romanesco

IKARIMI WILDLACHS „SESAMKRUSTE“
Asiagemüse | Duftreis

RED SNAPPER „GEBRATEN“
Süßkartoffel-Mascarponepüree | Mini Pak Choi

FLEISCH PUR

BEEF STRIPS & MUSHROOMS
Austernpilze | Kräutersaitlinge | Perlzwiebeln Bandnudeln

MAISPOULARDENBRUST
Sprossen-Koriandergemüse | Mie Nudeln | Erdnuss | Wokfond

BEEF Tournedos „@ 54°C“
Paprikagemüse | Macairekartoffeln | Madeirajus

OCHSENBACKE „12 H SLOW COOKED“
Wasabipüree | Vanille-Karotten

DAS GIBTS DAZU

KARTOFFELGRATIN-TÖRTCHEN
Rahm & Rosmarin

RATATOUILLE
Paprika | Zucchini | Tomate

OFEN SÜßKARTOFFELN
Meersalz & Olivenöl

GRÜNER SPARGEL
Butterfond | Schnittlauch

VEGETARISCH

REISBANDNUDELN
Shiitake Pilze | Rettich | Ingwer | Sesam

POLENTASCHNITTE „GEBRATEN“
Karottenchutney | Ziegenkäse

PAPRIKA „GESCHMORT“
Cous Cous | Tomatensugo | Oliven

VEGETARISCH

WALDPILZ RISOTTO
Pfifferlinge | Austernpilze
Baby Spinat | Pecorino Sardo

KARTOFFELGNOCCHI
Gorgonzolasauce | Spinat | Kirschtomaten Parmesan

SÜßKRAM

SPICY FRUIT & BERRIS
Aprikosensud | rosa Ingwer | Wildbasilikum

KOKOS-MOJITO
Aprikosen- Panna Cotta | gebrannte Schokolade Espuma

SAFRAN-ORANGENMOUSSE
Sudorangen | Campari-Gelee | Basilikum

KOKOS-ZITRONENGRAS-PANNA COTTA
Ananas-Chillissalat | Wildbasilikum

PINA COLADA - CRÈME BRÛÉE
Gebrannt & fertig

EXOTISCHER FRUCHTSALAT
Mango | Papaya | Ananas | Melone | Kokos

„CANDYBAR“

Marshmallows | Lakritze | verschiedene Weingummiarten | bunte Lutscher | bunte
Schnüre | Macarons | Bonbonauswahl

LATE-NIGHT-SNACK

ORIGINALE CURRYWURST
Milder Maharadja-Curry | fruchtiger Mumbaicurry

CHILI CON CARNE
Rinderhack | Mais | Kidneybohnen | Chili

TAPAS IN DER TÜTE
Grissini | Schüttelbrot | Fenchel Salami Parma Schinken | Parmesan | Feige | Traube
Tomatencreme

MEDITERRANE SCHINKEN – UND KÄSESPEZIALITÄTEN
Parmaschinken | italienische Salami | Käseauswahl frische Feigen | Weintrauben Nüsse |
Feigensenf

FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE AUSWAHL
Weintrauben | Frische Feigen | Feigensenf Nüsse
DAZU SERVIEREN WIR BROTSPEZIALITÄTEN
Baguette | Walnussbrot

