

Menu

BUFFET

Suppen

LINSENSUPPE Herzhafte Linsensuppe mit Minze nach türkischer Art, serviert mit frischem Brot	5,90
KÜRBISSUPPE Samtige Kürbissuppe auf Kokosmilchbasis mit aromatischen Gewürzen, serviert mit frischem Brot	5,90
KAROTTEN-INGWER-SUPPE Feine Karottensuppe mit einer angenehmen Ingwernote, serviert mit frischem Brot	5,90
STEINPILZSUPPE Cremige Steinpilzsuppe mit intensivem Pilzaroma, serviert mit frischem Brot	5,90
THAI CURRY CHICKEN Würzige Kokos-Curry-Suppe mit zartem Hähnchenfleisch und frischem Gemüse, serviert mit frischem Brot	6,50
BROKKOLICREMESUPPE Cremige Brokkolisuppe, verfeinert mit ausgewählten Gewürzen, serviert mit frischem Brot	5,90

Salate

BULGURSALAT Türkischer Bulgur mit Tomaten, Gurken, Petersilie und Granatapfelkernen	4,50
COUSCOUSSALAT Couscous mit knackigem Gemüse, frischen Kräutern und mediterranen Aromen	4,50
DÄNISCHER GURKENSALAT Fein gehobelte Gurken in einem süß-säuerlichen Dressing nach dänischer Art	4,50
KARTOFFELSALAT Kartoffeln mit hausgemachtem Dressing auf Essigbasis und frischen Kräutern	4,50
MEDITERRANER SALAT Blattsalate, Tomaten, Gurken und mediterranes Gemüse und Feta mit einem leichten Dressing	4,50
TÜRKISCHER KAROTTENSALAT Geraspelte Karotten mit Joghurt, Knoblauch und frischen Kräutern nach türkischer Art	4,50

Hauptgerichte mit Fleisch

BUTTER CHICKEN MIT NAAN / REIS Zartes Hähnchenfleisch in einer cremigen Tomaten-Butter-Sauce nach nordindischer Art, serviert mit Naan oder Basmatireis	13,90
HÄHNCHENGESCHNETZELTES MIT CHAMPIGNONRAHMSAUCE UND SPÄTZLE Zartes Hähnchenfleisch in cremiger Champignonrahmsauce, serviert mit Spätzle	13,90
KÖTTBULLAR (RIND) MIT KARTOFFELPÜREE Schwedische Rindfleischbällchen mit cremigem Kartoffelpüree und herzhafter Sauce	14,90
HAKKEBØF MIT HASSELBACKKARTOFFELN Saftige dänische Hacksteaks mit karamellisierten Zwiebeln, serviert mit cremigem Kartoffelgratin	14,90
RINDERGULASCH MIT KARTOFFELPÜREE Langsam geschmortes Rindfleisch in kräftiger Sauce nach ungarischer Art, serviert mit cremigem Kartoffelpüree	14,90

Menu

BUFFET

Hauptgerichte mit Fleisch | Fisch

LAMMKEULE MIT BRATENSAUCE UND OFENGEMÜSE Schonend geschmorte Lammkeule mit kräftiger Bratensauce und saisonalem Ofengemüse	18,90
ROASTBEEF MIT KARTOFFELGRATIN Zarter Rinderbraten, langsam gegart und serviert mit cremigem Kartoffelgratin mit Trüffelbutter	18,90
ZARTE LAMMKOTELETTS MIT BOHNEN UND OFENKARTOFFELN Saftige Lammkoteletts mit grünen Bohnen und knusprigen Ofenkartoffeln	21,90
OFENLACHS MIT SAHNE-DILL-SAUCE UND OFENKARTOFFELN Saftig gebackener Lachs mit cremiger Dill-Sauce, serviert mit mediterranem Ofengemüse	18,90
BEEF WELLINGTON MIT KARTOFFELGRATIN Zartes Rinderfilet im knusprigen Blätterteigmantel, serviert mit cremigem Kartoffelgratin	22,90

Vegane Hauptgerichte

KICHERERBSEN-KARTOFFEL-CURRY MIT REIS ODER NAAN Aromatisches Curry mit Kichererbsen und Kartoffeln in einer würzigen Tomaten-Curry-Sauce	11,90
VEGETARISCHES GEMÜSE-LINSEN-CURRY MIT BASMATIREIS Würziges Curry aus roten Linsen und frischem Gemüse	11,90
WALDPILZ-SPINAT-PASTA Pasta mit aromatischen Waldpilzen und frischem Blattspinat in einer cremigen Sauce	10,90

Vegetarische Hauptgerichte

KÄSESPÄTZLE Spätzle mit geschmolzenem Käse (Bergkäse Emmentaler) und knusprig gerösteten Zwiebeln	12,90
AUBERGINEN PARMIGIANA MIT BEILAGENSALAT UND FRISCHEM CIABATTA Geschichtete Auberginen mit Tomatensauce und Käse, überbacken nach italienischer Art	10,90
PANEER BUTTER MASALA MIT BASMATIREIS Indischer Frischkäse in einer cremigen Tomaten-Butter-Sauce mit ausgewählten Gewürzen	12,90
SPINAT-RICOTTA-LASAGNE MIT KRÄUTERBAGUETTE Hausgemachte Lasagne mit Spinat, Ricotta und Tomatensauce, serviert mit frischem Kräuterbaguette	10,90

Nicht das Passende gefunden?

NEBEN UNSEREM REGULÄREN ANGEBOT KREIEREN WIR GERNE INDIVIDUELLE SPEISEN UND MENÜS NACH IHREN WÜNSCHEN. KONTAKTIEREN SIE UNS FÜR EINE PERSÖNLICHE BERATUNG.

Menu

BUFFET

Dessert

ZIMTSCHNECKEN Unsere hausgemachten Zimtschnecken – saftig, aromatisch und mit feiner Zimtfüllung	3,00
PANNA COTTA Cremige Panna Cotta, zubereitet mit pflanzlicher Gelatine (Agartine), serviert mit fruchtigem Beerenkompott	4,50
MOUSSE AU CHOCOLAT Luftige Schokoladenmousse aus hochwertiger Zartbitterschokolade	4,50
TIRAMISU BECHER Cremiges Tiramisu mit luftiger Mascarponecreme, feinen Biskuits und einer aromatischen Kaffeenote	4,50
BROWNIES Amerikanischer Schokoladenklassiker mit intensivem Kakaoaroma, knuspriger Oberfläche und besonders saftigem Kern	3,00
VEGANE MUFFINS (SCHOKO ZITRONE) Locker gebackene Muffins in den Sorten Schokolade oder Zitrone, rein pflanzlich zubereitet und ideal für jeden Anlass	3,50
APFELTASCHE Knuspriger Blätterteig mit einer fruchtigen Apfelfüllung, verfeinert mit Zimt und goldbraun gebacken	3,50
OBSTSALAT MIT MINZE UND HONIG Eine bunte Auswahl saisonaler Früchte, abgerundet mit frischer Minze und feinem Honig	4,50
FRUCHTSPIESS MIT SCHOKOLADENÜBERZUG Saftige Erdbeeren und Trauben, umhüllt von weißer oder dunkler Schokolade	3,00

Nicht das Passende gefunden?

NEBEN UNSEREM REGULÄREN ANGEBOT KREIEREN WIR GERNE INDIVIDUELLE SPEISEN UND MENÜS NACH IHREN WÜNSCHEN. KONTAKTIEREN SIE UNS FÜR EINE PERSÖNLICHE BERATUNG.