



Februar – März – April 25

Karamellisierter Ziegenkäse  
im Süppchen von Roten Linsen und Roter Beete (Würfel)

\*\*\*

Poulardenbrust in Limonenglace  
auf Kräuterpolenta mit Ratatouille

*mediterran gefüllte Paprikaschote  
auf Kräuterpolenta mit Ratatouille*

\*\*\*

Dessertinspiration von eingemachten Beeren



Mai – Juni – Juli 25

Scampi „Saltim Bocca Style“ Bruscetta  
in Melonen - Ingwerkaltschale

*Ratatouille - Bruscetta  
in Melonen - Ingwerkaltschale*

\*\*\*

Schweinefilet  
auf einem Spargel- Kartoffeltörtchen  
mit Tomatenragout und Sherryjus

*Auberginenpiccata  
auf einem Spargel- Kartoffeltörtchen  
mit Tomatenragout und Sherryjus*

\*\*\*

Dessertinspiration von Erdbeeren



August – September – Oktober 25

Praliné vom Löbtauer Keulenschinken  
im Pilzcremesüppchen (Putenfarce mit Schinken als  
Säckchen)

*mit Schafskäse gratiniertes Salatherz im  
Pilzcremesüppchen*

\*\*\*

Lauwarmes hausgebeiztes Lachsfilet  
auf Tomatenrisotto mit Feigensenfsauce und  
Wurzelgemüse in Dillrahm

*Gebackener Camembert  
auf Tomatenrisotto mit Feigensenfsauce und  
Wurzelgemüse in Dillrahm*

\*\*\*

Quarkkeulchen mit Ragout und Sorbet vom Apfel



November – Dezember – Januar 26

Gnocchi und Süppchen  
vom Hokkaidokürbis

\*\*\*

Ochsenbäckchen in Madairajus  
mit Serviettenknödel, Selleriepüree und lauwarmer  
Rotkohlsalat

*mit Hummus gefüllte Zucchini  
mit Serviettenknödel, Selleriepüree und lauwarmer  
Rotkohlsalat*

\*\*\*

Dessertinspiration  
Schokoladenschnitte,-Mousse und Glühweinsorbet



Februar – März – April 26

Ziegenkäsebruscetta  
in Kartoffel- Trüffelrahm

\*\*\*

Kalbstaufelspitz  
auf Spinatcouscous mit Paprika-Pilzgemüse und  
Cognacrahmsauce

*Sellerieschnitzel*  
*auf Spinatcouscous mit Paprika-Pilzgemüse und*  
*Cognacrahm*

\*\*\*

Dessertinspiration von Rumtopfrüchten