

Salate

Bulgursalat

mit frischer Blatt Petersilie, Gurke, Tomate, Paprika und Oliven

Gemischte Blattsalate

Linsensalat

mit Möhren, Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Sellerie, Knoblauch, Petersilie, Olivenöl, Essig

Rote-Bete-Salat

mit Äpfeln, Walnüssen und Preiselbeeren

Karottensalat

Verfeinert mit Joghurt, Weißweinessig und Dill

Toskanischer Brotsalat

Bauernbrot mit Champignons, roten Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Basilikum, Vinaigrette

Caprese mit Büffelmozzarella

Frischer Basilikum, reife Tomaten aromatischer Büffelmozzarella und bestes Olivenöl - Italien lässt grüßen

Rindfleischsalat

mit Ei, Paprika, Radieschen, Schalotten, Essiggurken, Knoblauch

Mediterraner Nudelsalat

mit getrockneten Tomaten, Feta, Oliven und Basilikum

Kartoffel-Schinken-Salat

mit Meerrettich, Creme-fraiche, Lauchzwiebeln, Senf, Dill

Meeresfrüchtesalat

mit Fenchel, Staudensellerie, Knoblauch, Weißwein

Spargel-Orangen-Salat

weißer und grüner Spargel verfeinert mit Orangen, roten Zwiebeln, Olivenöl, Sherryessig und Estragon

Vorspeisen

Lachs in Dillgelee mit Senfmousse

Saftig pochiertes Lachsfilet begleitet von einer luftig-leckeren Sauerrahm-Senf-Mousse

Parmaschinken mit marinierter Melone und Parmesan

Die Marinade mit Honig, Zitronensaft und Olivenöl macht aus diesem Klassiker ein modernes, kulinarisches Erlebnis

Carpaccio vom Rinderfilet

Klassisch mit Parmesan, Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und natürlich bestem Rindfleisch aus der Region.

Eingelegte Champignons

mit Frühlingszwiebeln, Thymian, Basilikum, Balsamico, Olivenöl

Hühnerlebermousse mit Cumberland-Sauce (Portwein-Johannisbeer-Soße)

Die Süße des Portweins und die Frische und Säure der Johannisbeere machen diese Kombination zu einem wunderbar harmonischen Geschmackserlebnis.

Gebeizter Lachs mit süßer Senfsoße

Die Beize mit Ingwer, Kaffir-Limette verleiht diesem Klassiker eine leicht exotische Frische.

Lachsforelle in Rote-Bete-Beize

Gebeizt mit Pfeffer, Anis, Nelke, Salz, Zucker, Thymian, Öl; serviert mit süß-scharfer Soja-Wasabi-Soße

Räucherforellentörtchen mit Dillgelee

Vitello Tonnato

Kalbfleisch mit Thunfischsoße

Käse-Oliven-Empanadillas

Spanische Blätterteigtäschchen mit Manchegokäse, grünen Oliven, getrockneten Tomaten und rotem Pesto

Chorizo-Empanadillas

Spanische Blätterteigtäschchen mit feuriger Chorizo (spanische Paprikasalami)

Gefüllte Tomaten
mit Couscous und Feta

Crostini

Geröstete Weißbrotscheiben z.B. mit Olivenpaste / Ziegenkäsecreme / Thunfischcreme / Avocado-creme / Geflügellebercreme / Lachscreme / Obazda / Gorgonzola und Birne, Blauschimmelkäse und Rote Bete / Feigenkompott und geräucherte Entenbrust / Oliven-Feta-Aufstrich

Datteln in Speck

Einfach genial - knusprig-salziger Speck trifft auf süße Früchte...

Entenleberparfait mit Apfel-Sherry-Gelee

Ein eveggreen, denn die Kombination aus Leber und Apfel ist einfach zeitlos gut.

Marinierte Auberginen

mit Zitronensaft, Chili, Petersilie, Knoblauch, Olivenöl

Marinierte Zucchini

mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Basilikum, Weißweinessig

Matjestatar auf gebuttertem Pumpernickel

Salzige Matjes, süßes Pumpernickel - so schmeckt der Norden.

Polenta-Mini-Muffins

Auch als Snack in Muffinform macht der italienische Maisgrieß eine gute Figur.

Saté-Spieße vom Huhn

mariniert mit würziger gelber Currypaste

Fleisch

Schmorbraten von der Rinderbrust

Was lange schmort ... wird besonders zart

Schweinebraten vom Hals

klassisch schwäbisch mit Trollingersöße

Toskanischer Kräuterbraten

vom Schweinehals mit Knoblauch, Rosmarin und Fenchelsamen

Sauerbraten

Chili con carne

mit Sauerrahm und geriebenem Emmentaler

Gefüllte Kalbsbrust

mit Grünkern, Suppengrün und Leberpastete oder mit Brioche und Dörrobst

Gefülltes Schweinefilet

mit Backpflaumen gefüllt und bei Niedertemperatur schonend und saftig gegart

Rindergulasch

Paniertes Schweine- oder Putenschnitzel

Kalbsgeschnetzeltes mit Morcheln und Pistazien in Rahmsoße

Putengeschnetzeltes in Champignon-Rahmsoße

Kalbsinvoltini mit Parmaschinken, Mozzarella und Basilikum

Rouladen auf italienisch

Lammrücken

mit Rosmarin und grüner Olivenpaste, saftig und zart durch schonende Garung bei Niedertemperatur

Fisch

Lachsquiche

mit Spinat und Räucherlachs

Lachs in Blätterteig

Durch die köstliche Farce mit Spinat und Frischkäse und die schützende Teighülle ist das Lachsfilet besonders saftig und schmackhaft.

Beilagen und Vegetarisches

Kartoffelgratin

Kartoffel-Oliven-Püree

Kürbis-Zucchini-Strudel

Ingwerkarotten

Leicht karamellisiert und leicht scharf - so entsteht ein angenehmer Kontrast zur Erdigkeit der Karotte.

Ratatouille

Klassisch französisch mit Tomaten, Zucchini, Auberginen, Paprika, roten Zwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern.

Rosmarinkartoffeln

in der Schale vorgegart, im Ofen mit Olivenöl, Meersalz und Rosmarin vollendet

Buntes Ofengemüse

Aubergine, Paprika, Zucchini, Karotten, geschmort mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräutern

Spätzle

Möhren-Mandel-Reis

Blätterteigpastete mit Spinat, Feta und Mascarpone

Gefüllte Zucchini

mit Wildreis, Champignons und Gorgonzola

Gemüsequiche

mit Brokkoli, Erbsen, Möhren, Lauch

Kartoffelauflauf mit Zucchini und Feta

Spinat-Ricotta-Lasagne

Überbackener Blumenkohl

mit Brokkoli-Rahm und Mandeln

Grüne Bohnen

mit Zwiebeln in Butter geschwenkt

Rosmarinpolenta

Dessert im Gläschen

Grünkerncreme mit Oranen

Biskuit mit Vanillecreme

Tiramisu

Vanillepolenta mit karamellisiertem Apfel

Creme Caramel a l'orange

Ein Schlückchen Orangensaft an der Karamellsoße verleiht diesem Klassiker das gewisse Etwas.

Mascarponecreme mit frischen Früchten

Je nach Saison eignen sich z.B. Orangen oder Pfirsiche.

Panna cotta

mit Fruchtspiegel (z.B. Erdbeere, Waldbeeren oder Mango)

Erdbeer-Panna cotta

mit Balsamicosirup

Hello Schokomousse

mit Fruchtspiegel (z.B. Himbeere oder Mango)

Mousse au chocolat
mit roter Grütze

Himbeermousse