



Cooking since 1983/ Founded 2003/ Established 2011

*Holen Sie sich den Koch nach Hause, stellen Sie aus den folgenden Vorschlägen Ihr Menü zusammen.*

*Ein 3-Gang Menü mit einem Gruß aus der Küche und Koch vor Ort.*

*Als 3 Gang Menü € 70,00 Brutto; jeder weitere Gang dazu € 15,00 Brutto. Anfahrt in Seevetal inklusive. Gerne dürfen Sie Anregungen und Wünsche einbringen.*

#### **Vorspeisen**

- Carpaccio von der Bete mit Limettensaft, Walnuss Öl, Ziegenkäse abgeflämmt
- Birne mit roter Bete mit Sesam Dressing, Feldsalat und gebratenem Quiona
- Asiatischer Woksalat mit Ingwer und Zitronengras mit gebratenem Tunfisch
- Avocado und Mango Tartar mit Tomate, Paprika, Limette, Chili und gebratener Garnele

#### **Suppen**

- Pastinake mit Birne und Brotchips
- Kürbissuppe mit Sternanis Orangensaft mit Saté Spieß
- Süß-Kartoffelsuppe mit Chili abgerundet Bacon Chips
- Pilzbrühe mit Kräuter-Crêpes Streifen

#### **Zwischengericht**

- Pilz-Gulasch mit Brezen-Knödel
- Gemüse Spaghetti mit gerösteten Sonnenblumenkerne und Räucher Tofu
- Beluga Linsen mit Riesling Schaum, gebratener Lachsforelle und Kartoffelkugeln
- Rosenkohl und Steckrübe gebraten mit Apfel und gebratener Blutwurst

#### **Veggie**

- Schwarzwurzel a la Creme mit Möhren-Zucchini-Bratling
- Soufflierte Kartoffel auf Gemüse-Ragout und

#### **Fisch**

- Lotte gebraten mit roter Paprika Sauce, Polenta Taler und Oliven
- Loup de Mer auf Fenchelgemüse mit getrockneten Tomaten, Safran-Sauce, Blauer Schwede

#### **Fleisch**

- Barbarie Entenbrust mit Orangen-Sauce, gebratenem Karfiol und Herzogin-Kartoffeln
- Roastbeef rosa mit Parmesankruste, Rotwein Sauce, Rosmarin Kartoffeln, Wurzelgemüse
- Hirschmedaillon auf Portwein Sauce, glasierte Feige , Choux de Brüssel, Nuss-Spätzle

#### **Dessert**

- Abgeflämmtter Clementinen-Zimt-Grieß mit Krokant
- Mandel Panna Cotta mit Granatapfel-Kaki-Kompott
- Schoko-Cranberry Muffin mit weiße Schoko-Sauce und Rumfrüchte
- Fächer von der Punch-Birne mit Tonka Bohnen Eis und Ragout von gelben Früchten