

- another food club -



M E N U

- FINGERFOOD -

UNSERE KLASSIKER

- Reibeküchlein getoppt mit Birnen-Dijon-Creme und Räucherlachs
- Melonen-Feta-Spieß à la Provence
- Knusprige Mini-Samosas
- Trüffel-Geflügelbällchen serviert auf cremiger Trüffel-Mayonnaise.
- Thunfischcreme auf Pumpernickeltaler, getoppt mit frischen Kräutern
- Vitello Tonnato aus Geflügelfleisch mit Basilikum und Cornichons
- Klassische Miniburger mit unserer begehrten Secret-Sauce

VEGETARISCH

- Auberginen-Kaviar: mediterrane Köstlichkeit aus der besten Aubergine
- Reibeküchlein getoppt mit hausgemachter Birnensenf-Creme
- Originaler Couscous-Salat nach orientalischer Rezeptur
- Kirschtomaten mit Mozzarellakügelchen am Spieß
- Koreanische Gemüserolle in Nori-Blättern ('Kimbab')
- Hummus: Orientalisches Mousse aus Kichererbsen, Sesampaste, Koriander, Minze und Olivenöl
- Blätterteig-Tomaten-Crostinis mit hausgemachtem Pesto
- Tortellinisalat in Fetacreme getoppt mit Chilifäden



- FINGERFOOD -

MEDITERRAN

- Datteln im Speckmantel am Spießchen
- Falafel auf Hummus-Bett, garniert mit frischer Petersilie und einem Spritzer Zitronensaft.
- Tortelloni Salvia Tortellini mit Bio-Pesto Rosso.
- Fetabett getoppt mit Creme aus getrockneten Tomaten und Oliven
- Geflügel-Mini-Saltimbocca mit Salbei und italienischem Schinken

FISCH

- Gambas an Sweet-Chili-Sauce in Jakobsmuschelschale mit saisonalem Gemüse
- Mini-Lachs-Wraps – Tortilla-Röllchen mit Räucherlachs, Frischkäse und Rucola.
- Nordseekrabben-Cocktail mit Limetten-Mayonnaise
- Garnelen-Spieße – kurz mariniert und gegrillt, serviert mit Knoblauch-Dip.



- FINGERFOOD -

ASIA

- Frühlingsrollen mit vegetarischer Gemüsefüllung und Sweet-Chili-Sauce
- Sate-Spießchen mit Geflügel (Freiland Deutschland) und aromatischer Erdnusssoße
- Lachs-Carpaccio mit japanischem Ingwer, Kikkoman-Sojasauce und Sesamöl, serviert mit Stäbchen
- Poulardenbrust gegrillt mit Hoisin-Sauce und saisonalem Gemüse
- Knuspriges Reispapierbett gefüllt mit einer Avocado-Lachs-Creme und Sojasoße
- Gefüllte Teigtaschen nach koreanischer Art mit hausgemachtem Dressing



KÖLSCHES

- Rievkooche: Kleine Reibekuchen mit Räucherschinken
- Halve Hahn: Scheibe vom Roggenbrot mit mittelaltem Holländer Käse und Senf
- Tatarhappen vom Matjes mit Gürkchen auf Roggenbrot
- Mini-Tartelette mit Ziegenkäse & karamellisierten Feigen



MITTERNACHTSSNACKS

- Chili con/sin Carne mit Brot aus der Mehlwerkstatt
- Spicy Currywurst in Sansibar-Curry-Sauce mit Brot aus der Mehlwerkstatt
- Rheinischer Rindergulasch mit Brotauswahl
- Kartoffellauchsuppe mit Beilagen-Bar (Lachs, Croutons, Speck, Kräuter)



KÄSEPLATTE

- Wir servieren Ihnen affinieren Käse aus Deutschland, der Schweiz, Frankreich, Spanien und Italien
- Dazu servieren wir unsere Brot-Bar mit verschiedenen Brotsorten aus Frankreich und Deutschland
- Passend zum Käse reichen wir die passende Beilage 'correspondant à la saison', wie z. B.
- Feigensenf, Honig, Konfitüre aus Korsika, Nüsse und Obst



-another food club-



M E N U

- H A U P T G A N G -

F I S C H

- Französisches Bio-Lachs-Steak mit Safran, Tomaten und Fenchel
- Welsfilet in thailändischer Kokosnuss-Curry-Sauce mit saisonalem Gemüse
- Bio-Lachsfilet in einer cremigen Weißweinsauce
- Kaiserfisch mit braisiertem Orangen-Chicorée und Noilly-Prat-Schaum
- Kabeljau mit Zitronen-Kapern-Sauce

V E G E T A R I S C H / V E G A N

- Thailändisches Gemüsecurry mit Kokosnussmilch und Cashewkernen
- Jackfruit in Mole-Jus – Zarte Jackfruit in würziger, mexikanischer Schokoladen-Chili-Sauce
- Ricotta-Ravioli mit Rucola und Tomatensoße
- Creamy Pesto mit frischem Basilikum, Pinienkernen und 'de cecco' Penne
- Lasagne mit fruchtiger San-Marzano-Tomatensoße, Parmesankäse und Mozzarella



- H A U P T G A N G -

F L E I S C H

- In Rotwein (Bordeaux) geschmorte Ochsenbäckchen mit Maronen und geschmorten Zwiebeln
- Thailändisches Curry-Gericht mit Kokosnussmilch, Hühnchenbrust und Asiatischem Gemüse
- Französischer Freiland-Geflügel-Braten mit Waldpilzen und Kräutern in Chardonnay geschmort
- Geschmortes vom Lamm in Rosmarinjus



B E I L A G E N

- Kartoffelgratin
- Rosmarinkartoffeln
- Tagliatelle geschwenkt in Trüffelöl mit einer Knoblauchnote
- Duftreis
- Saisonales Gemüse



-another food club-



M E N U

FRUCHTPLATTE

- Erlesene Früchte wie Melonen, Ananas, Trauben, Beeren und andere saisonale Köstlichkeiten. Auswahl variiert je nach Jahreszeit

GEMÜSEPLATTE

- Karotten, Tomaten, Gurken, Kolerabi, Brokkoli, Blumenkohl, Paprika, Sellerie, Radieschen und Spargel. Mit Dip serviert



OBST- UND KÄSEPLATTE

- Saisonale Früchte mit verschiedenen Bio-Käsesorten wie z. B. Colby-Jack, Schweizer Käse, Mozzarella, Cheddar und Pfeffer-Jack

WURST UND KÄSEPLATTE

- Rindfleisch, Pute, Schinken, Cheddar, Schweizer Käse und andere Käsesorten mit Salat, Tomaten, Gurken und Sprossen

ANTIPASTI-PLATTE

- Castelvetro-Oliven, Kalamata-Oliven, rote Paprika, Knoblauchpilze, Artischockenherzen, in Prosciutto gewickelter Spargel und Crostini

MEDITERRANE PLATTE

- Falafel, Quinoa, Tabouli, gefüllte Weinblätter, Bruschetta, Hummus, Pita-Brot, Crostini, mit Pesto beträufelter Feta-Käse und Petersilie



BELEGTE BRÖTCHEN

- Lachs & Frischkäse Brötchen: Brötchen mit Frischkäse, geräuchertem Lachs, Gurke und Honig-Senf-Sauce
- Chicken Caesar Brötchen: Brötchen mit Kräutercreme, Hähnchenbrust, Römersalat und Parmesan
- Veganes Brötchen: Brötchen mit Tomatencreme, gegrillter Aubergine, Balsamico-Zwiebeln und Spinat
- Orientalisches Brötchen: Brötchen mit Hummus, gegrillter Paprika, Basilikum, Salat und Granatapfelkernen.

SWEETS

- Mini Butter Croissants
- Berliner mit Hagebuttenfüllung
- Platte mit gemischten Kuchenstücken
- Brownies
- Bienenstich
- Großer Obstkorb



DESSERT

- Helle und dunkle Mousse au chocolat Mit Puderzucker und Beeren getoppt.
- Frischer Mango-Püree auf Honigjoghurt mit Minze.
- Kaiserschmarrn an Preiselbeersößen in Holzschiffchen serviert.
- Panna Cotta mit Mangopüree Fein abgeschmeckte Panna Cotta serviert mit fruchtigem Mangopüree.
- Schokoladenküchlein mit Obst-Püree

