

PASTA & CO.

Pasta Tacchino Piccante
 Pasta all' Arrabbiata
 Pasta Pesto alla Genovese
 Pasta Pomodoro
 Pasta „Meatballs“
 Polpetta All Arrabiata
 Asia Nudeln
 Pasta Ratatouille
 Gnocchi Florentina
 Gnocchi Bolognese
 Schupfnudel
 Gefüllte Pasta der Saison
 Lasagne mit Grillgemüse
 Lasagne Classico
 Lachslasagne
 Pasta aus dem Parmesanlaib
 Pasta Aglio, Olio et Peperoncini
 Pasta Pesto alla Genovese

mit angewoktem Gemüse und gebratenen „NO Chicken Chunks“
 Süß-Sauer mit Orange abgeschmeckt
 Tomatensauce, mit Knoblauch und Tabasco
 mit Basilikumpesto und Pinienkernen
 Kirschtomaten, Tomatensauce und Zwiebel
 Vegan. „Meatballs“ auf Sojabasis, mit Tomatensauce
 Vegan. „Fleischbällchen“ mit Knoblauch, Tomate und Tabasco
 mit Mini Frühlingsrollen, gewoktem Gemüse, Sprossen, Gemüsezwiebeln
 Grillgemüse, Tomatensauce, Zwiebel, Pesto, Pinienkerne
 mit Champignons und Blattspinat - vegane „Sahne“
 mit Tomate und Veganem Hack
 Saisonal, z.B. Ratatouille, Kürbis, Blattspinat, Bärlauchpesto, Waldpilz
 mit Salbeibutter und getrockneten Tomaten
 mit roten Linsen oder veganem Hack
 Brühe, Brunois Gemüse, Parmesan
 Knoblauch, Chili, Olivenöl ... Basta
 Basilikum, Pinienkerne, Olivenöl



RUND UMS REISKORN

Wildreis Mix oder klassischer Reis einfach als Beilage
 Ratatouille-Pfanne
 Paella Verdura
 Paella Valenciana
 Cremiges Pilz-Risotto
 Tomaten Risotto
 Zitronen-Weißwein Risotto
 Djuvec Reis
 Gemüse Cous-Cous
 Ratatouille mediterran mit kleinen Kartoffeln
 Paella mit mediterranem Gemüse und gegrilltem Romanasalat
 Hühnchen, Paprika, Erbsen, Safran
 Waldpilze, Erbsen, Schalotten, Knoblauch, Thymian
 Tomatenpassata, Knoblauch, Zwiebel, Chili, Cherry Tomaten und Oregano
 Zucchini, Aubergine, Champignons, Zwiebel, Zitrone
 Der kroatische Klassiker - Tomate, Ajvar, Paprika, Erbsen
 Cous-Cous, Zucchini, Paprika, Rote Zwiebel, Ras el Hanout










Vegetarisch

Vegan



ALLES AUS DER KARTOFFEL

Rosmarinkartoffel
 Gebratene Kartoffelwürfel
 Kartoffel-Fenchel Gratin
 Tomaten Gnocchi
 Folienkartoffel
 Country Fries
 Belgische Pommes Frites
 Kartoffelpüree
 Papas Arrugadas
 Bratkartoffel

aus dem Backofen 
 mit Rosmarin 

 mit Zitrone, jungem Spinat und Basilikum 
 aus dem Backofen 
 mit Sauerrahm 
 verschiedene Saucen 

 Kanarische Kartoffeln mit Salzkruste 
 mit Speck

GEMÜSE

Als Beilage

Grillgemüse	Paprika, Aubergine, Zucchini
WOK Gemüse	Paprika, Sprossen, Kaiserschote
Bohnen im Speckmantel	
Grüne Bohnen	mit Bohnenkraut
Möhrengemüse	gerne mit Ingwer oder Petersilie
Maiskolben	gebuttert
Ratatouille	tomatisiert, Zucchini, Aubergine, Paprika
Buntes Gartengemüse	Saisonale Gemüse, gemixt
Brokkoli	gebuttert oder mit Sauce Hollandaise - oder auch gerne Vegan
Romanesco	gebuttert oder mit Sauce Hollandaise - oder auch gerne Vegan
Blumenkohl	gebuttert oder mit Sauce Hollandaise - oder auch gerne Vegan
Wirsing	(Saisonal) - mit Speck und Sahne - oder Vegan
Rotkohl	(Saisonal) - mit Apfel
Rosenkohl	(Saisonal)
Spargel, weiß	(Saisonal)
Spargel, grün	gebuttert oder mit Sauce Hollandaise - oder auch gerne Vegan



VOM GRILL & AUS DEM OFEN

Rindfleisch

Roastbeef	zart Rosa - vom Grill
Entrecote	zart Rosa - vom Grill
Flank Steak	zart Rosa - vom Grill
Hüftsteaks	vom Grill
Rinderbraten	mit Rotweinsauce
Geschmorte Rinderrouladen	in dunkler Bratensauce
Rindertafelspitz	mit Meerrettichsauce oder Frankfurter „Grüner Sauce“
Hamburger	bestes Rind - vom Grill, Station zum selbst zusammenstellen

Schwein

Schweinefilet	in Medaillons, mit Pilzrahm
Porchetta	saftiger Rollbraten mit krosser Kruste - gefüllt mit Pesto
Jungweintrüben	mit krosser Kruste & Thymianjus
Backschinken	mit krosser Kruste & Pfefferrahmsauce
Schweinebraten	mit Malzbiersauce
Mini Grillhaxen	saftig, mit Sauce
Pulled Pork	über 24 Stunden im Ofen gegart, Homemade BBQ Sauce
Schweineschnitzel	Wiener Art
Westerwälder Aschenbraten	Butterart, mit Zwiebeln
Geschnetzeltes vom Schwein	„Zürcher Art“, mit Champignons
Steaks aus dem Schweinenacken	vom Grill - mit unserem Paprika Rub
Spareribs	super saftig, mit perfectday spezial Rub
Puten Steaks	mit Cranberry-Honig Marinade
Spanferkel-Keule	aus dem Ofen - mit Rosmarin mariniert und deren Jus

Huhn & Poularde

Gegrillte Hähnchenbrust	mit Zitronen-Parmesan oder Paprika-Spinat Sauce
Gegrillte Maispouardenbrust	mit goldbrauner Haut
Ragout von der Hähnchenbrust	mediterran, mit Tomate & Oliven
Hähnchen Curry mit Früchten	asiatisch, gelbes oder rotes Curry
Gegrillte Hähnchenschenkel	mit Paprika Rub
Truthahn-Braten	mit Cranberrysauce
Rumflammbiertes Jamaica Huhn	mit Mango-Chili Sauce
Putensteaks vom Grill	mit Lemongas-Marinade

Lamm

Lammrücken	zart Rosa - vom Grill
Lammkeule	aus dem Ofen - mit Rosmarin
Lammfilets	zart Rosa - vom Grill - in Rosmarin mariniert

Fisch & Meeresfrüchte

Lachsfilets	ganze Seite - mit Zitrone
Zanderfilets	auf Blattspinat
Fish & Chips	knuspriger Backteig, Remoulade
Kabeljaufilet	im Speckmantel
Thunfischsteaks	mit Koriander
Garnelenspieße	mit Chili mariniert
Gambas al Ajilo	mit Knoblauch, Chili, Petersilie in Olivenöl
Black Tiger Shrimps	
Knusper Garnele	in Tempura - Asia Style Dip
Schwertfisch	mit Limone
Dorade	im Ganzen, mit Zitronengras und Chili



Für die Vegetarier und Veganer

Gegrillte Zucchini	mit Gemüse Cous-Cous oder Reis
Gegrillte Spitzpaprika	mit Waldpilz „Risotto“
„Pulled Pork“	natürlich rein Vegan

Das beinhaltet unser Salatbuffet

Bunte Blattsalate
Mais
Rote Zwiebel
Radieschen, in Scheiben
Möhren gehobelt
Oliven
Croutons
Kürbis und Sonnenblumenkerne
Paemesan Späne
Schnittlauch

Essig & Öl
Joghurt Dressing
Vinaigrette
verschiedene Öle / Chili Öl
Kernöl



Mitternachtssnack

Zu unseren Mitternachtssnacks gibt es auf Wunsch immer eine Vegane Alternative !

Currywurst	beste Bratwurst vom unseres Vertrauen, Currysauce die alls Lieben, kl. Brötchen
Chili con Carne	mit Tacos, Cheddar und Jalapenos - Brotkorb
Pulled Pork	Homemade BBQ Sauce, Coleslaw und Baguette Brötchen
Mex. Carnitas	mit Schweinefleisch, Tacos, Salsa, Jalapenos, Salat & Avocado
Gulaschsuppe	klassisch, mit Brotkorb
Käseauswahl	ausgesuchte ital. oder franz. Käse, Trauben, Nüssen, Feigensenf - Brötchensortiment
Brezelbar	mit Weißwürstchen, süßem Senf und Obazda
Hot Dog Bar	mit Röstzwiebel, Käse, eingelegte Gurken, div. Saucen
Salty Bar	Chips, Salzstangen, gesalzene Erdnüsse, Käsewürfel, Mini Salami, Mini Frikadellen, Gurken
Döppekoche	der Rheinlad-Klassiker - mit Apfelkompott - Speck und/oder Mettwurstchen
Hamburger Bar	mit Cheddar Cheese, krosser Bacon, Homemade BBQ Sauce, Zwiebel, Salat & Tomate
Kaiserschmarrn	für die süßen Nachtschwärmer - mit Vanillesauce.