

PASTA & CO.

Pasta Tacchino Piccante

Pasta all' Arrabbiata

Pasta Pesto alla Genovese

Pasta Pomodoro

Pasta „Meatballs“

Polpette All Arrabiata

Asia Nudeln

Pasta Ratatouille

Gnocchi Florentina

Gnocchi Bolognese

Schupfnudel

Gefüllte Pasta der Saison

Lasagne mit Grillgemüse

Lasagne Classico

Lachslasagne

Basta 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

Tomatensoße, mit Knoblauch und Tabasco  

mit Basilikumpesto und Pinienkernen  

Kirschtomaten, Tomatensoße und Zwiebel  

Vegan. „Meatballs“ auf Sojabasis, mit Tomatensoße  

Vegan. „Fleischbällchen“ mit Knoblauch, Tomate und Tabasco  

mit Mini Frühlingsrollen, gewoktem Gemüse, Sprossen, Gemüsezwiebeln  

Grillgemüse, Tomatensoße, Zwiebel, Pesto, Pinienkerne  

mit Champignons und Blattspinat - vegane „Sahne“  

mit Tomate und Veganem Hack  

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



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
Jungweinrücken	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	Butterzart, 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 & Poulaide

Gegrillte Hähnchenbrust	mit Zitronen-Parmesan oder Paprika-Spinat Sauce
Gegrillte Maispoulardenbrust	mit goldbrauner Haut
Ragout von der Hähnchenbrust	mediterran, mit Tomate & Oliven
Hähnchen Curry	asiatisch, gelbes oder rotes Curry
mit Früchten	
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

