

Kalte Vorspeisen

Wurst und/oder Käseplatte

Eine rustikale Auswahl an herzhaften Wurst- und/oder Käsespezialitäten, perfekt zum Teilen und Genießen, Ideal als Vorspeise.

Lassen Sie sich verführen von unserer Käseplatte, einer Symphonie aus Aromen und Texturen. Milde und würzige Käsesorten harmonieren perfekt mit der Süße der Weintrauben, der Säure der Himbeeren und der Frische der Blaubeeren. Ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Mini Frikadellen Spieße (gemischtes Hackfleisch)

Kleine Saftige Mini Frikadellen, mit oder ohne Mediterrane Oliven und auf Spieße gesteckt

Honigmelone Schinken

Süße Honigmelone, umhüllt von zartem Schwarzwälder Schinken, eine erfrischende und elegante Vorspeise

Obstplatte

Eine Bunte Vielfalt an frischen, saisonalen Früchten, ein Vitaminreicher Genuss für jeden Anlass.

Caprese oder Spieße

Ein Italienischer Klassiker, saftige Kirschtomaten und cremiger Mozzarella, auf Spieße gesteckt und mit Basilikum verfeinert auf einem Bett von Rucola.
Alternativ, saftige Strauchtomaten und leckerer Schnitt Mozzarella in Scheiben geschnitten, auf einem Bett von Rucola dazu leckeres Pesto lecker gewürzt und mit Balsamico Dressing angerichtet.

Pochierter Lachs a la Chef

Saftiger frisch pochierter Lachs am Stück, auf einem Bett von Lollo Rosso Salat, verfeinert mit frischen Orangen- und Zitronenscheiben. Dazu eine cremige Meerrettich Sahnesoße, edler Kaviar, duftender Dill und Kräuter der Provence. Ein Fest für die Sinne, serviert auf einer eleganten Platte.

Vitello Tonnato Kalb oder alternativ Schwein

Zarte Scheiben aus der Kalbs oder Schweine Oberschale, umhüllt von einer cremigen Thunfischsauce, verfeinert mit Kapern frischen Staudensellerie und einen Schuss Zitrone. Garniert mit duftendem Dill, ein wahrer Genuss für Feinschmecker.

Kalte Vorspeisen

Antipasti gemischt

Eine verlockende Zusammenstellung von mediterranen Köstlichkeiten. Zarte, gefüllte Gemüsesorten, wie gegrillte Paprika, getrocknete Tomaten, Auberginen verfeinert mit aromatischen Füllungen oder gebraten und in Öl eingelegt. Dazu cremige Dips, die jeden Gaumen verwöhnen, verfeinert mit aromatischen Kräutern der Provence.

Datteln im Speckmantel

Süße Datteln, umhüllt von knusprigem Speck auf Spieße gesteckt, gebettet auf frischen Rucola auf einer eleganten Servierplatte. Ein perfektes Zusammenspiel von süß und salzig.

Rote Beete Carpaccio

Ein Fest für die Augen und den Gaumen. Die leuchtend rote Beete, der cremeweiße Fetakäse, die knackig grünen Rucola-Blätter und die Walnüsse bilden ein farbenfrohes Bild. Verfeinert mit einer frischen Hausgemachten Himbeersoße und einen Hauch von Balsamico, ein Geschmackserlebnis, das Sie begeistern wird.

Baguette gemischt

Ofenfrisches gemischtes Baguette aus der Bäckerei, eine Knusprige Beilage, die zu vielen Gerichten passt. Dazu leckere Butter verschiedene Sorten oder Dips nach Anfrage.

Selbstgemachter Schmalz mit Brot und eingelegte Gurken

Zart schmelzendes Schmalz, verfeinert mit knusprigen Speckwürfeln, serviert mit ofenfrischem Brot und knackigen Gewürzgurken auf einem rustikalen Holzbrett serviert.

Salate

Wildkräutersalatplatte mit Dressings und Gemüse

Eine Symphonie frischer, saisonaler handverlesener Wildkräuter, serviert mit frischem Gemüse der Saison: Paprika in leuchtenden Farben, knackige Gurken, aromatische Tomaten und milde Zwiebeln. Wählen Sie Ihr Lieblingsdressing und kreieren Sie Ihren ganz persönlichen Salatgenuss.

Krautsalat

Knackiger Krautsalat mit Paprikastreifen, frisch und leicht, eine perfekte Ergänzung zu deftigen Speisen.

Kartoffelsalat mit Sahne

Eine cremige Versuchung aus zarten Kartoffelscheiben, umhüllt von einer reichhaltigen Sahne-Mayonnaise-Dressing, verfeinert mit frischen Kräutern und einem Hauch von Senf.

Kartoffelsalat mit Öl

Eine leichte und erfrischende Variante mit Kartoffeln, mariniert in einem aromatischen Öl-Essig-Dressing, verfeinert mit Zwiebeln, Gurken und frischen Kräutern.

Coleslaw Salat

Ein knackiger und erfrischender Salat mit fein geschnittenem Weißkohl und Karotten, umhüllt von einer cremigen Mayonnaise-Dressing mit einem Hauch von Süße und Säure.

Hauptspeisen

Krustenbraten Schwein

Ein herzhaftes Stück Schweinekrustenbraten, dessen Kruste goldbraun und knusprig ist. Serviert mit einer aromatischen, dunklen Soße und einem Klecks würzigen Senf. Ein Genuss für alle Liebhaber deftiger Küche.

Lachs in Sahne Dill Sauce

Zarte Lachsfiletstücke, im Ofen gebacken und in einer cremigen Sahne-Dill-Sauce getränkt. Verfeinert mit einem Hauch von frischer Zitrone, ein Gedicht für Fischliebhaber.

Geschnetzeltetes (Hähnchen oder Putenfleisch)

Zartes Hähnchenfleisch in einer cremigen frisch zubereiteten Champignonrahmsauce, ein Genuss für jeden Gaumen.

Schnitzel (Hähnchen/ Schwein/ Putenfleisch)

Ein Klassiker der österreichischen Küche, knusprig panierte Schnitzel vom Schwein, Hähnchen oder Putenfleisch. Kalt und warm ein Genuss

Gemüsepfanne

Eine Vitaminreiche und leckere Kombination aus frischen Möhren, Zwiebeln Paprika Zucchini und Champignons, leicht gewürzt und in der Pfanne zubereitet. Ob als vegetarisches Hauptgericht oder als vielseitige Beilage – diese Gemüsepfanne ist ein Genuss für alle, die es gesund und lecker mögen.

Bandnudeln mit frischen Spinat

Ein leichtes und erfrischendes Gericht mit Bandnudeln, die in einer leichten Rahmspinatsauce mit frischen Spinat, Zwiebeln und Cherry Tomaten zubereitet werden. Der Parmesan sorgt für eine zusätzliche Dimension des Geschmacks.

Garnelen aus der Pfanne

Zarte Garnelen, in einer Pfanne mit Knoblauch und aromatischen Kräutern der Provence gebraten. Begleitet von einer cremigen Cocktailsauce, ein Genuss für Feinschmecker.

Bigos Eintopf

Ein herzhaftes traditionelles Polnisches Gericht mit zartem Fleisch und würzigem Sauerkraut, das lange geschmort wurde, um einen intensiven Geschmack zu entwickeln. Ein Genuss für alle, die es rustikal und traditionell mögen, zur Kalten Jahreszeit besonders gut.

Suppen

Hühnersuppe

Hausgemachte Hühnersuppe, wahlweise mit oder ohne zarte Einlage und feinen Nudeln, ein Wohltuender Klassiker

Rindersuppe

Traditionelle Rindersuppe, wahlweise mit oder ohne zarte Einlage und feinen Nudeln, ein Genuss an kalten Tagen.

Hühner / Rindermix Suppe

Die perfekte Kombination aus Huhn und Rind in einer Suppe, wahlweise mit oder ohne zarte Einlage und Nudeln.

Tomatensuppe vegetarisch

Cremige Tomatensuppe, ein vegetarischer Genuss mit frischen Tomaten und feinen Kräutern.

Tomatensuppe mit Fleischbällchen

Hausgemachte Tomatensuppe mit saftigen Fleischbällchen, wahlweise mit Nudeln dazu.

Zurek

Zurek, eine traditionelle polnische Mehlsuppe mit saurem Geschmack, verfeinert mit Wurst und Ei.

Barszcz

Barszcz, eine traditionelle polnische Rote Beete Suppe, ein vegetarisches Gericht mit intensivem Geschmack.

Kürbissuppe

Cremige Kürbissuppe mit dem vollen Aroma von Kürbis, ein vegetarisches Gericht für Genießer.

Ein perfektes Gericht für Kalte Tage.

Beilagen

Rosmarinkartoffeln

Herzhafte Drillinge, knusprig gebacken und serviert mit frischem Rosmarin und wer mag mit einen Klecks cremigen Sour Creme

Bratkartoffeln

Goldbraune Bratkartoffeln, knusprig gebraten und mit herzhaften Gewürzen verfeinert

Kartoffelgratin

Feine Kartoffelscheiben, in cremiger Sahnesauce gebacken, überzogen mit geschmolzenem Käse

Salzkartoffeln mit Dill

Zarte Salzkartoffeln, mit frischem Dill verfeinert und leicht gesalzen

Bohnen mit Speck

Hausgemachte frische Bohnen mit Speckwürfeln, nach Traditioneller Art zubereitet

Brokkoli, Blumenkohl und Möhren gedünstet

Vitaminreiches frisches Gemüse schonend gedünstet, eine gesunde Beilage mit Brokkoli, Blumenkohl und Möhren die Energie liefert

Schlesische Kartoffelklöße

Hausgemachte schlesische Kartoffelklöße, nach traditioneller Art zubereitet und geformt, perfekt für leckere Soßen Gerichte

Rote Beete

Frische Rote Beete, mit dem würzigen Aroma von Meerrettich verfeinert, eine Vitaminreiche Beilage, die warm serviert wird

Kartoflak

Kartoffelkuchen, ein deftiges Gericht aus der polnischen Küche, mit knusprigem Speck verfeinert

Beilagen

Nudeln

Nudeln, eine vielseitige Beilage, die zu vielen Gerichten passt

Reis

Reis, eine neutrale Beilage, die den Geschmack anderer Gerichte unterstreicht

Klassischer Rotkohl

Hausgemachter Rotkohl, nach polnischem Rezept zubereitet und mit liebe gekocht

Eierspätzle

Feine Eierspätzle, zart und goldgelb, ein Gedicht für jeden Gaumen, ob als Beilage oder Hauptspeise - diese Spätzle passen immer!

Nachspeise

Mousse au Chocolat

Zarte Mousse au Chocolat, ein Gedicht aus feinsten Schokolade, luftig-leicht und cremig, serviert in eleganten Weckgläsern oder einer stilvollen Schale

Rote Grütze

Entdecken Sie den traditionellen Geschmack unserer Roten Grütze, ein Norddeutscher Klassiker mit feiner Vanillesauce, serviert in kleine Weckgläsern oder einer großen Schale zum selbst bedienen.

Tiramisu

Lassen Sie sich von unserem Tiramisu verführen, ein italienischer Klassiker mit Espresso, Mascarpone und Kakao, serviert in eleganten Kuchenstückchen.

Muffins & Donuts

Entdecken Sie unsere Bunte Vielfalt an Muffins und Donuts, von schokoladig bis fruchtig, für jeden Geschmack etwas dabei.

Wackelpudding

Erfrischen Sie sich mit unserem Wackelpudding mit frischem Obst, ein leichter und fruchtiger Genuss, serviert in kleinen Weckgläsern oder einer großen Schale zum selbst bedienen.