

Hauptgerichte ab 20 Personen

Hähnchen Gerichte

- Herzhafte Hähnchenpfanne mit bunter Paprika, Steinchampignons, sauren Gurken, Speck & Zwiebeln, in cremiger Soße, dazu Reis 21,90 €
- In Kräutern marinierte Hähnchenbrust in Butter und Olivenöl gebraten – in Scheiben aufgeschnitten, dazu Rosmarinkartoffen 24,90 €
- Hähnchenbrustroulade gefüllt mit Schafkäse-Kräutercreme, Oliven & getrockneten Tomaten in fruchtigem Tomatenrahm, dazu Tagliatelle 27,90 €

Gerichte vom Schwein

- Klassischer Schweinebraten in Rahmsoße, dazu Semmelknödel 23,90 €
- Schweinefilet in grüner-Pfefferrahmsoße mit Kartoffelgratin 27,90 €
- Schweinerouladen in einer Zwiebel-Biersoße, dazu gebratene Schupfnudeln 24,90 €

Gerichte vom Rind

- Mallorquinisches Rindfleisch mit Rosmarin, roten Zwiebeln, Rosinen in Rotweinsoße, dazu Ofenkartoffeln 28,90 €

- **Klassischer Rinderschmorbraten in viel Soße mit Klößen oder Kartoffelgratin** **28,90 €**
- **Argentinisches Roastbeef am Stück, dazu Remoulade in Rodeo Qualität aus Freilandhaltung nur Grasfütterung** **35,90 €**

Gerichte vom Kalb

- **Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons, dazu Rösti** **28,90 €**
- **Kalbsinvoltini – gefüllte Kalbsschnitzel mit Parmaschinken, Salbei, Tomatenpesto und Mozzarella in Weißwein-Parmesansoße, dazu Spinatgnocchi** **31,00 €**

Vegetarische Gerichte

- **Brokkoli-Spinat-Kirschtomaten-Gratin mit Mozzarella überbacken** **17,90 €**
- **Cannelloni Ricotta-Spinat in fruchtigem Tomatenrahm mit Cheddarkäse überbacken** **17,90 €**
- **Gebackener Ziegenkäse mit Honig & gerösteten Kürbiskernen & Pumpernickelcrumble, dazu Rote-Bete- Apfelsalat** **19,90 €**
- **Bio-Omelette mit cremiger Gemüsefüllung und Salat** **19,90 €**

Vegane Gerichte

- **Gebratene Auberginenröllchen gefüllt mit
Gemüsereis in Tomatensugo, dazu Couscous
(vegan) 21,90 €**
- **Veganer Braten mit Erbsen-Minz-Püree und
Ofensüßkartoffeln 24,90 €**
- **Cremiges Gemüseragout mit Spargel und
Zucchini in veganer Basilikum"sahne", dazu
vegan gefüllte Ravioli 23,90 €**
- **Veganes Thaicurry mit jahreszeitlichen
Gemüsen, dazu Jasminreis 19,90 €**
- **Rotes Kichererbsen-Tomaten Curry mit
Basmatireis 18,90 €**

Fischgerichte

- **Mediterrane Kräuter- Lachssaite im Ofen
gebacken mit karamellisierten Kirschtomaten
29,90 €**
- **Fischcurry mit Lachs, Kap Seehecht, Rotbarsch
& Riesengarnelen in einer Zitronengras-
Limetten-Kokossoße, dazu Basmatireis 27,90 €**
- **Lachs-Spinat-Lasagne 19,90 €**

Gerichte von Lamm & Wild

- **Zitronen-Lamm, Lammkeule ohne Knochen mit Zitronenscheiben, Oliven und Thymian geschmort 24,90 €**
- **Toskanisches Wildschweinragout oder Braten mit Staudensellerie, Möhren, Tomaten, Rotwein mit feiner Fenchelnote, dazu Pappardelle 29,90 €**
- **Entenbrust „Fesenjan“ nach persischer Art mit gerösteten Walnüssen in Granatapfelsoße, dazu Jasmin-Safranreis (mit original marokkanischem Safran 34,90 €**

Alle Gerichte können durch weitere Beilagen ergänzt werden. Ein Austausch der genannten Beilagen durch eine gleichwertige ist ebenfalls möglich.

Sprechen Sie mich bitte an.