



Im April 2013

Feiern im Kaffee, Milch und Zucker oder Zuhause

Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen Überblick über verschiedene Vorspeisen, Suppen, Hauptgänge und Desserts. Wir versuchen möglichst saisonal zu kochen, bitte haben Sie daher Verständnis, dass nicht alle Gerichte zu jeder Jahreszeit oder in allen Kombinationen möglich sind.

Alle Speisen werden von uns selbst, aus frischen Zutaten, **ohne** Verwendung von Fertigprodukten oder Zugabe von Geschmacksverstärkern zubereitet.

Bitte sprechen Sie uns an, gerne erstellen wir Ihnen ein auf Sie abgestimmtes Angebot, egal ob bei Ihnen zu Hause oder hier bei uns im Kaffee, Milch und Zucker.

Dominik Pasker und Frank Umland



Vorspeisen

Vitello Tonnato mit buntem Blattsalat
Rosa gebratene Entenbrust mit Portweinchicorée und kleinem Salat
Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade und Feldsalat
Gegrilltes Gemüse mit Salsa Verde
Gebratene Garnele mit Knoblauchschaum und Glasnudelsalat
Meerrettichmousse auf Rote Bete Carpaccio und Salat
Süßkartoffelmousse mit Kräutercreme und Feldsalat
Carpaccio vom Rinderfilet mit Limonenvinaigrette und Pinienkernen
Getrocknete Tomaten mit kleinem Ratatouille und Baguette
Blattsalat mit geräucherter Forelle und Apfelsahneerrettich
Blattsalat mit hausgebeiztem Lachs und Sahnemeerrettich
Crevettencocktail mit Blattsalat
Linsensalat mit geräucherter Forelle
Feldsalat mit mariniertem Tafelspitz
Blattsalat mit Lachs und Flädle
Blattsalat mit hausgemachter Frühlingsrolle
Tomate Mozzarella mit Pesto
Hähnchenroulade gefüllt mit Spinat und Ricotta

Salate

Blattsalat mit Balsamicodressing
Rettichsalat, Gurkensalat, Karottensalat
Nudelsalate

Suppen

Curry-Zitronengras-Suppe
Apfel-Selleriesuppe mit schwarzem Sesam
Kartoffelsuppe mit Speckcrouton
Petersilienwurzelcremesuppe
Tomaten-Paprika-Suppe
Rahmsuppe mit Weißwein
Zwiebelsuppe
Meerrettichsuppe mit Lachs
Kürbissuppe
Kohlrabicremesuppe



Schwarzwurzelsuppe
Süßkartoffelsuppe
Erbsen-Minze-Suppe
Rote Bete Suppe mit Ingwer
Blumenkohlcremesuppe
Blumenkohl-Parmesansuppe
Gazpacho Andaluz
Kalte Gurkensuppe
Melonensuppe

Hauptgänge Schwein

Spanferkelrücken mit Senfsoße,
Schweinefilet mit Senfkruste, Pilzrahm- oder Senfsoße
Schweinshaxen

Hauptgänge Rind

Schwäbischer Sauerbraten
Geschmorter Rinderbug mit Lembergersoße
Geschmorte Ochsenbacken
Rindergeschnetzeltes
Rumpsteak, Rib Eye, Flank Steak, Côte de Bœuf oder T-Bone Steak mit Kräuterbutter
Rinderfilet mit Portweinssoße
Bœuf Bourguignon

Hauptgänge Kalb

Geschmorte Kalbsbrust
Kalbsrücken mit Bearner Soße
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Schwarzer Johannisbeerssoße
Kalbstafelspitz mit Hollandaise
Mit Parmesan und Kräutern gefüllte Kalbsröllchen

Hauptgänge Geflügel

Gänse- oder Entenkeule/-brust
Maispouardenbrust mit Portweinssoße
Hähnchensaltimbocca mit Thymiansoße
Coq au Vin



Hauptgänge Lamm & Wild

Geschmorte Lammkeule mit Rotweinsauce

Rosa gebratener Lammrücken mit Knoblauchsauce

Geschmorte Hirsch- oder Rehkeule

Hauptgänge Fisch & Meeresfrüchte

Wolfsbarschfilet Thymiansauce,

Gebratenes Saiblingsfilet

Lachsfilet mit Pfeffersauce

Schollenfilet mit Rieslingsauce,

Regenbogenforelle mit Schnittlauchsauce

Kabeljau mit Senfsauce

Zanderfilet mit Speck

Dorade mit Currysauce

Thunfisch

Miesmuscheln

Garnelen

Hauptgänge vegetarisch

Perlgraupenrisotto mit Paprika und Radicchio

Knoblauchspaghetti

Gemüsecurry mit Reis

Semmelknödel mit Pilzrahmsauce

Pilawreis mit buntem Gemüse

Spinat-Ricotta-Maultäschle mit Ei

Gorgonzolanudeln

Spaghetti mit Spargel und getrockneten Tomaten

Grünkernküchle mit Kräuter-Crème fraîche und Salat



Beilagen

Rahmwirsing

Rote Bete

Selleriepüree

Rotkraut

Spitzkohl

Karotten-Erbсен-Gemüse

Schwarzwurzel

Brokkoli

Stangenspargel

Spargelragout

Gebratener Blumenkohl

Peperonata

Ratatouille

Rahmkohlrabi

Zucchini

Paprika-Lauch-Gemüse

Spätzle

Breite Nudel

Kartoffelgratin

Gepfefferte Kartoffeln

Schnittlauchkartoffeln

La Ratte Kartoffeln

Kartoffelpüree

Kartoffelkrusteln

Schupfnudeln

Gnoccis

Linsen

Senfrahmlinsen

Kräuterpolenta

Römische Nocken

Perlgraupenrisotto

Früchtereis

Basmatireis

Lang- und Wildreis



Dessert

Mousse au Chocolat mit weißem Schokoladeneis

Vanilleeis mit Rumtopf oder heißen Himbeeren

Grand Marniereis mit Gewürzorange

Früchtegratin mit Schokoladeneis

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Joghurtmousse mit heißen Johannisbeeren

Schokoladeneis mit Birnen-Quitten-Ragout

Birne Helene

Limetteneis mit Caipirinhasud

Apfelsorbet mit Cassisbirnen

Sekteis mit Feigenkompott

Crème Brûlée mit Rumtopf

Panna Cotta mit Heidelbeeren

Joghurteis mit marinierten Erdbeeren

Heißes Schokoladentörtchen mit weißem Schokoladeneis

Buttermilchmousse mit Brombeereis

Crème Brûlée Karamelleis

3 Gänge ab 30,00 €

Bei Lieferung zuzüglich Cateringpauschale

Die Cateringpauschale beinhaltet, die Anlieferung der Speisen, inklusive Teller, Besteck, Warmhaltegeschirr, Vorlegebesteck sowie die Reinigung des Geschirrs etc.

Euro 2,50 pro Person

