

## Menü

### Vorspeisenvariation auf Platten

- Apulischer Burrata in Zitronenöl mit Bio Rote Bete Salat und Mandeln
- Mariniertes Tafelspitz in weißem Balsamico mit süßem Senf
- Marokkanischer Couscous Salat mit Aubergine, Apfel und Ras-el-Hanout
- Indisches Chapatti mit Paneer, Kartoffeln und Linsen gefüllt
- Geräucherte Siiksee-Forelle Teryaki Style auf Spitzkohl-Sesam Salat
- Thai Salat mit Flug-Papaya, Romana Salatherzen, Reismudeln, Lotus, Erdnüssen und Minze in heller Soja-Vinaigrette
- Ciabatta, Bauerbrot und geröstetes Lavash
- Salzbutter | Hausdip

### Hauptgang zur Wahl

- Vegetarisch: Indisches Grill-Gemüse Jaipuri -Style mit Garam Masala, Kokosmilch, Ingwer-Joghurt, Koriander, Erdnüssen, Chili und Basmati-Reis  
(Plus Satay-Huhn gegen Aufpreis s.u.)

### Oder

- Mit Fleisch: Brasato vom Black Angus Rind, Pastrami Style' in Zitronenpfefferjus mit sautierte Bio Kartoffeln, mariniertes Bio Rotkohl und Tahin-Joghurt

Preis: 30,00 €

- Plus Satay-Huhn à 4,00 €
- Plus Dessert 1: Schokoladen-Ganache mit Ananas-Mango-Salat à 4,50 €  
oder
- Plus Dessert 2: Vanille-Schaum und Haselnuss-Crumbles à 4,50 €

Und hier die Übersicht: Bitte schreiben Sie bei der Einzahlung auf das Vereinskonto zum

Verwendungszweck unbedingt den oder die Buchstaben, die Sie hinter den Gerichten finden, hinzu.

Hauptgericht 1 (vegetarisch): Indisches Grill-Gemüse Jaipuri Style mit Garam Masala, Kokosmilch, Ingwer-Joghurt, Koriander, Erdnüssen, Chili und Basmati-Reis	30,00 €	A
Hauptgericht 1: plus Satay-Huhn	34,00 €	B
Hauptgericht 2: Brasato vom Black Angus Rind „Pastrami Style“ in Zitronenpfefferjus mit sautierten Bio-Kartoffeln, mariniertem Bio-Rotkohl und Tahin-Joghurt	30,00 €	C
Dessert 1: Schokoladen-Ganache mit Ananas-Mango-Salat	+ 4,50 €	+D
Dessert 2: Vanille-Schaum und Haselnuss-Crumbles	+ 4,50 €	+E