

## Vegetarisch/Vegan

---



**Gemüsecurry mit Paprika, Zucchini und Süßkartoffeln Vegan**



**Couscous – Bratling mit Möhre und Petersilie auf Kräuterschaum**



**CousCous – Salat , Rosinen, Granatapfel, Minze, Olivenöl Vegan**



**Tandorri Reis mit Cashewnüssen, Cranbeerys, Paprika, Frühlingszwiebeln und Sweet Chilisaucе Vegan**

## Kalte Gerichte

---



**Roastbeef vom Hagener Weiderind rosa gebraten mit einer Tomaten-Paprika-Salsa und frischen Koriander**



**Rote Bete Carpaccio mit frittiertem Rucola, gerösteten Pinienkernen, Parmesan, mariniert mit Olivenöl und Zitrone**



**dazu mit spanischem Serranoschinken**



**Roastbeef vom Hagener Weiderind rosa gebraten an einer feinen Remouladensauce mit frischen Salaten Anti-Pasti, eingelegte Paprika, Zucchini, Aubergine, Möhren, Champignons und Zwiebeln, servi**



**Roastbeef vom Hagener Weiderind rosa, asiatisch mit Chinakohl gefüllt und gehacktem Eigelb, Koriander, Teriyaki-Creme**



**geräuchertes Forellenfilet an Meerrettichsahne, hausgebeizter Lachs mit einem Kartoffelrösti, Senf-Honigsauce und Kräuter-Crêpes-Roulade mit Frischkäse und Räucherlachs auf einem Wildkräuters**

## Geflügel

---



**Hähnchenbrustfilet mit zweierlei Paprikasauce und Pilawreis**



**Hähnchenbrustfilet im Speckmantel mit frischen Champignons**



**an Käsesauce und Bandnudeln**



**Maishähnchenbrust mit Kirschchutney und Walnüssen,**



**an Vanilleschaum und Salat**



**Putenröllchen mit Tomate-Mozzarella gefüllt an Tomatenschaum**



**Putenröllchen mit Backpflaumen gefüllt an Rahmsauce**