

KULINARISCHE WELTREISE

Vorspeisen

Asiatischer Garnelen-Meeresspargel-Cocktail
mit Zitronengras-Vinaigrette

Gegrillte Wiesenchampignons
in Knoblauch-Chili-Öl

Datteln im Speckmantel
gegrillt und herzhaft mariniert

Schottischer Wildlachs aus dem Rauch
in einer Sesam-Ingwer-Marinade
mit Blattpetersilie und Crème fraîche

Afrikanischer Gemüse- Bulgur
mit Tomaten, Zucchini und gerösteten Mandeln
in klarem Dressing

Thailändische Gemüsesuppe
mit Ingwer und Zitronengras,
dazu Krabbenplätzchen

Hauptgerichte

Gebackenes Rotbarschfilet "westfälisch"
an einer Senf-Dill-Sauce, dazu Butterkartoffeln und
Salatherzen in Omas Sahnedressing

Lemon-Chicken "Mombasa"
in einer Zimt-Koriander-Sauce,
dazu Blattspinat und gebackene Kochbananen

Von der Frontcooking-Station
Kalbskeule im Ganzen
mit einem Tomaten-Chili-Dip und Madagaskar-Pfeffer-
Sauce, dazu Süßkartoffeln und Black Trüffel-Fritten

Vegetarisch
Knuspriger Gemüsebratling
mit einer Wiesenkräutersauce,
dazu kleines, frisches Gemüse und Chilikartoffeln

Salatbuffet
Bunte Blattsalate der Saison
mit klaren und gebundenen Dressings

Wasabi Rauke und Shrimps
mit toasted Sesamöl-Dressing

Westfälischer Rote-Bete-Salat
mit Apfel in einer Essig-Öl-Vinaigrette

Hähnchenbrustsalat in Joghurt-Tandoori-Sauce
angerichtet in der Frucht

Pflückfrischer Rapunzel und westfälische Blutwurstpraline
mit Kartoffel-Speck-Dressing

Großer gemischter Brotkorb
mit Landbrot, Laugengebäck und Brötchenkonfekt,
dazu Aioli, Kräuterbutter und Tomatenrelisch

Dessert

Mousse von Kalamansi und Limette
mit Cassis Püree und frischer Minze

Afrikanischer Bananenkuchen
mit Mangokompott

Westfälische Herrencreme
mit Schokoraspeln und einem Schuss Rum