

## 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