

Passion Menü 2025

Gültigkeit: 14.11.2025 bis 24.12.2025

Etagere auf den Tischen

Zweierlei Butter und Kräuterbutter, Hummus, Mango-Curry-Creme, Guacamole und Dreierlei Salz & Fünferlei Brot-Mix

Menü 1 - Ente

- 1. Gang: Salat** *(bereits zu Beginn eingedeckt)*
Frisee & Radicchio, Birnenragout, Parmesanspäne, Croutons, Granatapfel Dressing
- 2. Gang: Suppe**
Samtsuppe vom Granny Smith Apfel und Pastinake, Kastanien-Crunch, Rettich-Kresse & Ochsenchwanzpraline
- 3. Gang: Hauptgang**
Knusprige Entenkeule mit Honig glasiert, Preiselbeer Rotkraut, Orangenjus, Süßkartoffelpüree, Kartoffelkloß
- 4. Gang: Dessert**
Vanillecreme mit Chiasamen, Aprikose und Heidelbeere, Apfel Crumble, gefrorenes Cheesecake-Eis & Krokant

Menü 2 – veganer Strudel

- 1. Gang: Salat** *(bereits zu Beginn eingedeckt)*
Frisee & Radicchio, Birnenragout, Parmesanspäne, Croutons, Granatapfel Dressing
- 2. Gang: Suppe**
Samtsuppe vom Granny Smith Apfel und Pastinake, Kastanien-Crunch, Rettich-Kresse & karamellierte Feige
- 3. Gang: Hauptgang**
Cranberry-Kohl Strudel mit Preiselbeer Rotkraut, Orangenjus, Süßkartoffelpüree, Kartoffelkloß
- 4. Gang: Dessert**
Vanillecreme mit Chiasamen, Aprikose und Heidelbeere, Apfel Crumble, Kirschsorbet & Krokant

Stand: 21.03.2025

Die Auszeichnung der Allergene und Zusatzstoffe folgt im Mai 2025

Alle Speisen unter Vorbehalt – Änderungen möglich – Finale Fassung im Mai 2025

1 mit Farbstoffen; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 Geschmacksverstärker
5 geschwefelt; 6 geschwärzt; 7 mit Phosphat; 8 Milcheiweiß; 9 koffeinhaltig; 10 chininhaltig
11 Süßungsmittel; 12 mit Alkohol; 13 gewachst; 14 mit Taurin

A Glutenhaltiges Getreide; B Milch; C Ei; D Fisch; E Erdnüsse; F Krebstiere; G Lupinen; H Weichtiere
I Soja; J Schalenfrüchte; K Sellerie; L Senf; M Sesam; N Schwefeldioxid und Sulfit

Passion Menü 2025

Stand: 21.03.2025

Gültigkeit: 25.12.2025 bis 10.01.2026

Etagere auf den Tischen

Zweierlei Butter und Kräuterbutter, Hummus, Mango-Curry-Creme, Guacamole und Dreierlei Salz & Fünferlei Brot-Mix

Menü 1 - Rindsbäckchen

- 1. Gang: Salat** (*bereits zu Beginn eingedeckt*)
Feldsalat mit marinierter Feige, Senf und Ziegenkäse, Kerne-Mix
- 2. Gang: Suppe**
Rote Linsen und Curry, mit Basilikum Pesto und gegrillter Garnele
- 3. Gang: Hauptgang**
Rindsbäckchen in Madeira Sauce, wilder Brokkoli und Kartoffelbaumkuchen
- 4. Gang: Dessert**
Schokolasagne, Mango, Apfel-Honig-Tarte, Himbeersorbet

Menü 2 – veganer Strudel

- 1. Gang: Salat** (*bereits zu Beginn eingedeckt*)
Feldsalat mit marinierter Feige, Senf und karamellisiertem veganen Camembert, Kerne-Mix
- 2. Gang: Suppe**
Rote Linsen und Curry, mit Basilikum Pesto und geröstetem Sesamblumenkohl
- 3. Gang: Hauptgang**
Cranberry-Kohl-Strudel, wilder Brokkoli und Kartoffelbaumkuchen
- 4. Gang: Dessert**
Schokolasagne, Mango, Apfel-Honig-Tarte, Himbeersorbet

Stand: 21.03.2025

Die Auszeichnung der Allergene und Zusatzstoffe folgt im Mai 2025

Alle Speisen unter Vorbehalt – Änderungen möglich – Finale Fassung im Mai 2025

1 mit Farbstoffen; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 Geschmacksverstärker
5 geschwefelt; 6 geschwärzt; 7 mit Phosphat; 8 Milcheiweiß; 9 koffeinhaltig; 10 chininhaltig
11 Süßungsmittel; 12 mit Alkohol; 13 gewachst; 14 mit Taurin

A Glutenhaltiges Getreide; B Milch; C Ei; D Fisch; E Erdnüsse; F Krebstiere; G Lupinen; H Weichtiere
I Soja; J Schalenfrüchte; K Sellerie; L Senf; M Sesam; N Schwefeldioxid und Sulfit