



Exquisit

Catering mit Anspruch



Sortiment

Übersicht ausgewählter Gerichte
aus unserem Sortiment

SUPPEN

Tomatencremesüppchen	3,20 €
Altmärker Hochzeitssuppe	3,30 €
Apfel-Senf-Süppchen	3,30 €
Möhren-Mango-Süppchen mit Ingwer	3,50 €
Tomatisiertes Linsen-Kokos Süppchen	3,90 €
Lauch-Käse-Süppchen veggi	4,50 €
Lauch-Käse-Süppchen mit Fleischklößchen	5,50 €
Thailändisches Kokossüppchen an einem Garnelen-Zitronengrasspieß	6,20 €
Pikante Gulaschsuppe	7,00 €

WARMES HAUPTSPEISEN

Fisch

Heringsfilet „Hausfrauenart“ – kalte Hauptspeise	6,20 €
Fischroulade mit Blattspinat-Käsefüllung an orientalischer Currysauce	8,50 €
Gratiniertes Kabeljaufilet mit Kräuterpesto auf Tomaten-Chutney	11,50 €
Lachsfilet in einer Weißwein-Limetten-Sauce	12,50 €
Gebratenes Zanderfilet auf Schmorgurke	14,20 €
Loup de Mer (Wolfsbarsch) auf Fenchel-Safran-Gemüse	15,50 €

Fleischgerichte

Vom Schwein

Geschmorter Rosmarinbraten	6,50 €
Dreierlei Braten an Rotwein-Jus (Rinderbraten, Kasselerbraten, Krustenbraten)	8,90 €
Schweinefilet unter einer Grana-Padano-Kruste, dazu Balsamico-Jus	9,50 €
Geschmortete Schweinebäckchen an Rotwein-Jus	10,00 €
Gulasch halb & halb (Rind und Schwein)	10,90 €

Vom Huhn / Geflügel

Mediterrane Hähnchenbrust auf provenzalischem Gemüse	7,00 €
Zarte Chicken Jerks „Zitrone-Chili“	7,50 €
Gefüllte Hähnchenbrust „Tomate-Basilikum“ an Sherry-Sauce	10,50 €

Vom Wild & Rind

Geschmortete Ochsenbäckchen an Portwein-Jus	14,00 €
Wildgulasch mit Preiselbeeren	15,50 €
Überbackene Wildschwein-Medaillons	17,50 €

Besonderes

Zitronen-Safran Poularde	11,50 €
In Salzkruste gebackenes Roastbeef	15,50 €
Geschmortete Kalbsbäckchen an Portweinsauce	34,00 €
Lammkarree unter der Kräuterkruste auf Balsamico-Zwiebeln	37,80 €

Saisonales

Grünkohlpfanne mit Knackern	5,60 €
Hirschbraten	13,00 €
Entenbrust & Keule	13,50 €
Gänsebrust & Keule	26,50 €

Veggie & Vegan

Kichererbsen-Cashew-Curry	6,00 €
Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung	6,50 €
gefüllte Ofenpaprika	7,50 €
provenzalischer Nudelauflauf	7,80 €
Vegane Lasagne	8,90 €



SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Farfalle Tricolore	1,80 €
Basmati-Wildreis	1,80 €
Parisenne Kartoffeln	2,50 €
Marinierte Kräuterkartoffeln	2,80 €
Rosmarinkartoffeln	3,00 €
Kartoffel-Sellerie-Stampf	3,30 €
Kartoffelklöße nappiert mit Semmelbutter	3,40 €
Macaire Kartoffeln	3,80 €
Kartoffelgratin	4,50 €
Kartoffelschnitten	4,70 €

GEMÜSEBEILAGEN

Apfelrotkohl	2,20 €
Glasierte Möhrchen	2,40 €
Zarte Speckböhnen	2,60 €
Gemüsevariationen (Erbsen, Möhren, Brokkoli; Blumenkohl)	3,00 €
Grünkohl	3,50 €
Wirsing in Rahm	4,50 €
Pilzgemüse	4,50 €

FRISCH VOM GRILL

Frische Bratwurst	3,50 €
Marinierte Chicken Jerks	5,00 €
BBQ-Hähnchenfilet	5,40 €
Barbecue Spareribs	6,00 €
Marinierte Nackensteaks	6,00 €
Garnelen auf Zitronengras	9,90 €
Merguez- Bratwurst (Lamm & Rind)	8,60 €
Gefüllte Filetmedaillons	10,20 €
Lachsfilet auf Gemüsebett	8,50 €
Rinder-Hüftsteak 200g	11,50 €
Aus dem Lammlachs geschnittene Lamm-Chops	15,90 €
Rumpsteak vom Grill 200g	18,00 €
Charoluxe Filetsteak 200g	33,50 €
Burger "Pulled Pork"	9,80 €
Burger „Klassisch“	11,90 €
Gegrillter Mais	2,50 €
Mediterrane Gemüsepfanne	3,00 €
Kräuterkartoffeln auf Spieß	3,50 €
Folienkartoffel	4,70 €
Mediterraner Feta-Käse	6,00 €

ANTI PASTI

Melonenschiffchen mit Serrano Schinken	2,10 €
Caprese (Mozzarella-Tomaten-Spießchen mit Basilikum-Pesto)	3,20 €
Vitello-Tonnato im Parmesankörbchen	4,20 €
Geschmortes, in Olivenöl eingelegtes Gemüse aus Zucchini, Aubergine, Paprika und Pilzen	4,80 €
Carpaccio vom Angus Rinderfilet	9,30 €
Frische Anti Pasti Platte	5,80 €



= vegetarisch

= vegan

Stand 03/2024

VERSCHIEDENE FINGERFOODS

Wrap-Rolls

Mediterrane Wraps	1,60 €
Wraps gefüllt mit Hähnchen-Curry	1,80 €
Wrap "Mexicana"	1,90 €
Wrap-Rolls mit Spinat-Räucherlachs-Füllung	2,20 €
Wrap-Rolls mit Rucola, Ziegenfrischkäse und Walnüssen	2,20 €

Taco Cups

Taco Cups mit Schweinefiletranchen auf Rucola getoppt mit Balsamico-Zwiebeln.....	3,80 €
Rote Beete Carpaccio im Taco Cup	3,80 €
Mexikanische Taco Cups	3,80 €

Kreative Eigenkreationen

Flammkuchen-Rolls	1,80 €
Herzhafte Windbeutel mit Gruyère und Chorizo-Creme	2,20 €
Herzhafte Windbeutel Kräuterousse	2,20 €
Mini-Bitok auf Salsa Picante an Brotchip	2,50 €
Exquisites Clubsandwich "Veggie"	2,50 €
Exquisites Clubsandwich "Classic"	2,50 €
Exquisites Clubsandwich „Italienisch“	2,50 €
Mini Hotdogs	3,20 €
Räucherlachs mit Meerrettich auf Röstitaler	3,50 €
Geräucherte Entenbrust-Tranchen auf Feigen-Bruschetta	4,20 €
Black Tiger Garnele auf Avocadocreme, serviert an Tortilla Taco	5,20 €
Pumpernickeltaler unter eine Frischkäsecreme und Parmaschinken	5,70 €
Thunfischtatar auf Mango-Avocado-Salat, serviert im Weckgläschen	5,80 €

Miniburger

„Klassisch“	4,50 €
„Crispy Chicken“	4,80 €
„Veggie“	5,50 €
„Vegan“	5,50 €
„Pulled Pork“	5,60 €

Herzhafte Pralinen

Praline "Kartoffel mit Trüffel" in Asche-Mantel	4,00 €
Praline "Graved Lachs" in Sesam-Glasnudel-Crunch	4,00 €
Praline "Black Tiger-Garnele" in Algen-Panko-Kruste	4,00 €
Praline "Hähnchenkeule" in Cornflakes-Crunch	4,00 €
Praline "Kalbsbäckchen" in Kartoffelkruste	4,00 €
Praline "Ochsenschwanz" in Kräuterkruste	4,00 €

Asiatische Köstlichkeiten

Frühlingsrolle „Fleisch“ an Sweet-Chili	3,50 €
Frühlingsrolle „Veggie“ an Sweet-Chili	3,50 €
Sommerrolle „Veggie“	4,50 €
Sommerrolle „Tofu“	4,50 €
Sommerrolle „Shrimp“	4,50 €
Sommerrolle „Hähnchen“	4,50 €
Sommerrolle „Rind“	4,50 €
Bao Bun „Tofu“	7,50 €
Bao Bun „Chicken“	7,50 €
Bao Bun „Ente“	7,50 €
Bao Bun „Shrimps“	7,50 €



= vegetarisch

= vegan

Stand 03/2024

VON DER PLATTE

Auswahl an Schinken und Salami aus aller Welt	3,80 €
Hausschlachteplatte	4,50 €
Käsevariationen mit Obst und Nüssen 	5,30 €
Spezialitäten aus Fluss und Meer	7,30 €
Hausgebeizter Lachs an Honig-Senf-Sauce	9,30 €

BEILAGEN

Buttertrio: Tomaten-/ Kräuter-/ Knoblauchbutter	1,80 €
Brot- & Baguetteauswahl	2,00 €

DIPS & SAUCEN

Sour Cream 	1,90 €
Barbecue Dip 	1,40 €
Mango-Chutney 	2,20 €
Aioli 	1,80 €
Guacamole 	2,00 €
Salsa Picante 	1,50 €
Honig-Senf-Dip 	1,90 €
Senf / Ketchup 	0,50 €

SALATE IM GLÄSCHEN

Frischer Erdäpfelsalat 	1,50 €
American Cole Slaw 	1,80 €
Asiatischer Gurkensalat 	2,00 €
Schichtsalat Italienisch 	2,20 €
Griechischer Bauernsalat mit Feta 	2,50 €
Mediterraner Nudelsalat 	2,80 €
Perlcouscous Salat mit Ziegenkäse 	3,00 €
Avocado-Mango-Salat 	3,20 €



 = vegetarisch

 = vegan

Stand 03/2024

DESSERTS IM GLÄSCHEN

Hmmm...Schokolade

Mascarpone-Creme an Salzkaramell	4,00 €
Mousse von der dunklen Schokolade mit Sahnehäubchen.....	4,00 €
Mousse von der weißen Schokolade an Himbeer-Coulis	4,50 €
Vegane Mousse au Chocolat	4,50 €
Lavacake mit Salzkaramell-Kern.....	5,50 €
Bubble Schokoladenmousse mit Himbeerkern	6,90 €

Fruchtig-Süß

Fruchtgrütze mit Bourbonvanille	2,40 €
Apfel-Schichtdessert	3,70 €
Tiramisu vom Apfel	3,70 €
Aprikosen-Schichtdessert im Glas.....	5,00 €
Mango Püree mit Pistazien und Vanillecreme.....	6,50 €

Classics

Crème Brûlée	2,20 €
Fluffiger Sahnemilchkreis mit Apfelkompott.....	2,80 €
Panna Cotta mit Waldbeer -Topping	3,20 €
Klassisches Tiramisu	4,10 €

Extravagantes im Gläschen

Bayrische Creme „Erdbeere“	4,00 €
Schichtdessert nach Art „Schwarzwälder Kirsch“	4,00 €
Haselnuss Karamell Creme	4,00 €
Limettencreme mit Sahne-Milch-Mousse	4,00 €
Sahne-Milch-Mousse mit Schokogebäckstückchen.....	4,00 €
Jogurthcreme mit Zweierlei von der Himbeere.....	4,00 €
Mousse au Chocolat mit Mandarine.....	4,00 €
Schokoladen Panna Cotta.....	4,00 €
Frischkäsecreme mit Aprikose	4,00 €
Panna Cotta mit Erdbeer Topping.....	4,00 €
Kaffee-Panna-Cotta	4,00 €
Karamellcreme mit Schokoladensauce	4,00 €

Viele Vitamine

Auf der Platte	2,50 €
----------------------	--------



= vegetarisch

= vegan

Stand 03/2024