

# Goethe auf Reisen

„Ich liebe zu tafeln am lustigen Ort.“

J. W. von Goethe

## Suppen:

- \* Consommé vom Champignon mit Spinatcelestine
  - \* Basilikumsuppe mit geräucherter Brust vom Welschen Hahn
  - \* Feine Gemüsesuppe nach Großmutter's Art
  - \* Spinatsüppchen mit Gemüseperlen und Rauchfleisch
  - \* Kraftbrühe mit Tomaten-Paprikastreifen und Gnocchis
  - \* Königliche Kraftbrühe vom Lamm, mit grünen Bohnen
  - \* Hirschrahm-Süppchen „Diana“ mit Preiselbeersahne
  - \* Kartoffelschaumsüppchen mit Wiesenchampignons und Möhrchenstroh
- Bitte wählen Sie zwei Suppen aus !*

## Warmanteile:

- \* Fleisch- und Gemüse-Lasagne
- \* Lasagne vom Lachs mit italienischem Gemüse und Kräutern
- \* Tortellinis mit verschiedenen Saucen
  
- \* gebratene Lachsforellen-Häppchen in Tomaten-Kapernsauce
- \* gebratene Garnelen in Safranreis mit Tomaten-Kräuterbuttersauce
- \* gebratener oder gedünsteter Dorsch in Salbei-Krebsbutter
- \* in Chianti-Wein pochiertes Zopf vom Lachs und Dorsch
  
- \* Lammragout mit Tomaten- und Paprikawürfeln
- \* „Gemischtes Gekochtes“ mit grüner Sauce und Kräutern (Brust vom Zahmgeflügel, Schweinerücken und Lammkeule)
- \* Braten von der marinierten Lammkeule mit Kräuterkruste
- \* zart marinierte Keule vom Lamm mit Zwiebelkompott
  
- \* gebratene Brüstchen vom Zahmgeflügel á la Saltimbocca
- \* gefüllte Röllchen vom Zahmgeflügel (Füllung: Spinat, Aubergine, Parmaschinken und Gorgonzolaflocken)
- \* gebratene Truthahnbrust in einer Pfeffer-Senfsauce

- \* *Stufato - Italienischer Braten*
- \* *geräucherte Keule vom Spanferkel*
- \* *in buntem Gemüse geschmorte Kalbskeule á la Toscana*
- \* *“Goethes Geheimratsecken” ( Filets vom Rind, von der Schweinelende und vom Putenfilet)*

*Bitte wählen Sie 4 Warmanteile aus !*

### Beilagen:

- \* *3 verschiedene Nudelvarianten*
- \* *Nudelauflauf mit Zucchini, Auberginen, Tomaten und Paprika*
- \* *Nudelauflauf mit Steinpilzen*
- \* *Tiroler Speckknödel*
- \* *venezianische Reispfanne*

*Bitte wählen Sie 3 Beilagen aus !*

### Gemüsebeilagen:

- \* *Broccoli mit gebutterten Schinkenstreifen*
- \* *Tomaten und Auberginen, mit Käse-Ei überbacken*
- \* *grüne Bohnen mit Tomatenstücken und frischen Kräutern*
- \* *Blumenkohl, überbacken mit einer Käsesauce aus Pecorino-Käse, Paprika, Zucchini und frischen Kräutern*
- \* *Napolitanisches Pfannengemüse*

*Bitte wählen Sie 3 Beilagen aus !*

### Kaltanteile:

- \* *Schaustück von der Lachsforelle á la Gardasee, mit Forellen-Kaviar-Tunke*
- \* *Variationen von italienischer Salami*
- \* *Cocktails von Meeresfrüchten*
- \* *Mozarella mit Tomaten und Basilikum*
- \* *Schafskäse mit mariniertem italienischen Gemüse*
- \* *Muschelcocktail auf Salatsackel*
- \* *Schweineröllchen, gefüllt mit mariniertem Spargel und Spinat*
- \* *Mini-Pastetchen, gefüllt mit Geflügellebermousse und Oliven*
- \* *Zucchini-Taler mit Champignons und Salami, gratiniert mit Mozzarella-Käse*

- \* kleine Strauchtomate, gefüllt mit Lachsmousse und Kaviarhäubchen sowie Käsestreifen
  - \* Thaler von der geräucherten Forelle und vom Dorsch, mit Frühlingskräutern garniert
  - \* Gefüllte Röllchen vom Zahmgeflügel
  - \* Lachsforelle mit Kaviarsauce
  - \* verschiedenartig gefüllte Pastetchen und Terrine
  - \* Frischerwachsenes aus dem Garten, mit Olivenöl und Kräutern verfeinert
  - \* italienische und schweizer Käsevariationen vom rustikalem Brett
- Bitte wählen Sie 10 Kaltanteile aus !*

### Käse:

- \* Variationen von diversen Hart-, Weich- und Frischkäse

### Rohkost vom bunten Salatbuffet:

- \* naturbelassene frische Blattsalate und zweierlei Dressings
- \* Strauchtomaten mit Mozzarella, Olivenöl und frischem Basilikum
- \* feiner Gurkensalat in Dill-Sahne-Sauce
- \* Tomatensalat mit Essig-Öl-Marinade
- \* naturbelassenes und mariniertes Gartengemüse

### Brot und Butter:

- \* Brot / Brötchensortiment und Buttervariationen

### Dessert:

- \* Tiroler Quarkstrudel mit kalten Amarettokirschen
- \* süßes Konfektgebäck mit Vanillesauce
- \* frische Erdbeeren mit geschlagenem Rahm und Vanillesauce (saisonal)
- \* gefüllte Pfirsiche, in der Gratin-Form überbacken
- \* Weinschaumcreme mit Rotweinapfelstücken
- \* Melonen-Erdbeer-Gratin mit Vanille-Mohn-Sauce (saisonal)
- \* Griech-Timbale, gefüllt mit Erdbeeren und Aprikosen (saisonal)
- \* Panna Cotta mit Karamel-Sauce und Haselnußkrokant

*Bitte wählen Sie 2 Desserts aus !*