





## Frühjahr- Sommer im Marieneck



### Taka Tuka Land

Die Küche der Vereinigten Staaten ist deutlich vielfältiger als Burger, Fries & Coke. Generationen von Migranten aus aller Welt haben ihre kulinarischen Spuren hinterlassen und aus Amerika einen Melting Pot gemacht. Start des Menüs sind mexikanische Tacos, gefolgt von hawaiianischer Poke Bowl mit Flank Steak oder mariniertem Lachs oder kross gebratenem Tofu. Cheesecake und Kokoseis markieren den süßen Schluss dieser Reise.

*selbstgemachte Tacos*   
*gerösteter Blumenkohl mit Kichererbsen*  
*Salsa Tatemada, Cebollas Encurtidas, Guacamole*  
\*  
*Poke Bowl*  
*Flank Steak oder mariniertes Lachs oder crispy Tofu*  
\*  
*Cheesecake Muffin | Kokos-Parfait* 


### Peter und der Wolf

Eröffnet wird dieses Menü vom (Ziegen)Peter, einem leckeren, im Teigmantel eingehüllten Ziegenfrischkäse auf einem Bett aus lauwarmem Avocado-Kartoffelsalat. Dann folgt der Wolf(sbarsch) mit einer würzigen Gremolata, cremigem Risotto und Sommergemüse. Geschlossen wird mit einem Soulfood-Dessert. Warmer Apple Crumble mit einem Salted-Caramel-Eis.

*Ziegenfrischkäse im Brickteig*   
*Warmer Avocado-Kartoffelsalat*  
\*  
*Filet vom Wolfsbarsch | Salzzitronen Gremolata*  
*Safran Risotto | Sommergemüse*  
\*  
*Apple Crumble | Salted-Caramel-Eis* 

### Lecker

Das Menü mit unseren Lieblingsspeisen. Gestartet wird asiatisch mit einem fruchtigen Mangosalat, Satéspeießen und einer intensiven Erdnusssauce. Im Anschluss wird es klassisch lecker, wenn zum Medaillon vom Rind, Sommergemüse, Rotwein-Jus und Hasselback-Kartoffeln gewechselt wird. Wer kann als Abschluss dem Dessert Schokoküchlein und Crème brûlée widerstehen?

*Thai Mango Salat | Saté Spieße | Erdnusssauce*  
\*  
*Medaillon vom Rind, Rotwein-Jus,*  
*Sommergemüse und Hasselback-Kartoffel*  
\*  
*Crème brûlée | Schokoküchlein* 



## Frühjahr- Sommer im Marieneck

### Grün, grün, grün

Unser grünes Menü macht auch ohne Fleisch glücklich! Die panierten Austernpilze aus der Vorspeise sind mit dem Hummus absolut köstlich. Die Burgerpattys für den Hauptgang sind nicht nur vegetarisch und proteinreich, sondern auch noch lecker! Würzig dazu, die selbstgerührte BBQ-Sauce, Mayonnaise und ein cremiger, veganer Cole Slaw. Für Süßschnäbel folgt noch eine Mousse au Chocolat sowie selbstgemachter Erdbeer-Balsamico-Sirup.

*Tarte Tatin von Kartoffeln + Cocktailtomaten  
Austernpilz in Sesamkruste | Hummus*



\*

*Black Bean Burger im Sesam Bun  
Süßkartoffel-Wedges | BBQ Sauce | Cole Slaw*



\*

*Mousse au Chocolat | Erdbeer-Balsamico-Sirup*



### Der Pate

Die amerikanisch-italienische Grundnote der drei Gänge verleitet uns zum Namen dieses Menüs. Gestartet wird mit einem Ceasar Salad, gefolgt von Kalbsinvoltini, Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse im Hauptgang. Ein leckerer Marsalarahm rundet hier gekonnt ab. Das Dessert schließt das Menü rund ab: Es gibt ein cremiges Joghurt-Heidelbeer-Eis mit Schokocrunch.

*Ceasar Salad  
Black Tiger Garnele*

\*

*Kalbsinvoltini | Marsalarahm  
Frühlingsgemüse | Kartoffelgratin*

\*

*Joghurt-Heidelbeer-Eis  
Schokocrunch*

### Ciao Bella

Beim ländlichen mediterranen Menü geht es um geschmackvolle regionale Spezialitäten und saisonale Produkte. Ideal für unser Menü. Zur Vorspeise könnt ihr wählen zwischen Minestrone oder Gazpacho, beides begleitet von Crostini mit Kräuterpesto. Im Hauptgang bereiten wir Scalopine al limone vom Hähnchen zu und servieren es mit Gnocchi und Tomaten-Auberginen Caponata. Als Absacker wird das Limoncello-Törtchen mit Stracciatella-Parfait hergestellt.

*Minestrone oder Gazpacho  
Crostini | Kräuter-Pesto*



\*

*Scalopine al limone vom Hähnchen  
Caponata | Grüne-Gnocchi*

\*

*Limoncello-Törtchen | Stracciatella Parfait*






# Frühjahr- Sommer im Marieneck

---

Wählen Sie sich ein komplettes Menü aus oder stellen Sie sich die Speisen selbst zu einem Menü zusammen!

## Ethische, religiöse und gesundheitliche Speisevorschriften

Egal ob fleischfrei, vegan oder laktoseintolerant. Wir lassen alles weg was nicht in die Speise darf und ergänzen und tauschen die Elemente der Speisen aus. Die mit  gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch. Die meisten Speisen können einfach vegan abgewandelt werden. Hier eine Liste von vegetarisch/veganen alternativen Speisen:

- *Auberginen-Tomaten-Tortilla*
- *scharfe Thai-Linsensuppe*
- *Pomodori alla Siciliana (gefüllte Tomaten)*
- *Portobellopilz mit Taleggio oder Seidentofu*
- *gefüllte Auberginenröllchen*
- *Panierte Kohlrabi | Rote Bete*
- *gebratene Austernpilze*
- *Gemüsebratlinge mit Kräuter-Chili-Joghurt*
- *ingelegter Tofu mit Panko ausgebacken*

## Die Getränke

Gerne servieren wir zum Empfang einen Crémant oder einem alkoholfreien Fruchtsecco. Während der Veranstaltung stehen Wasser, Softgetränke, Saft, Bier und alkoholfreies Bier zur Verfügung. Passend zum gewählten Menü werden unterschiedliche Weiß- und Rotweine angeboten, die sowohl in der Küche als auch am Platz verkostet werden können.

## Gemüse, Obst und Kräuter von der Bauernrunde

Die Verwendung von regionalen Produkten aus dem Umland ist für uns und unsere Gäste auch jenseits aller ernährungspolitischen Gedankenspiele ein Gewinn. Unvergleichliche Frische und kreative Anbaumöglichkeiten auf dem Feld bieten einen außergewöhnlichen Genuss auf dem Teller. Das Marieneck ist Initiator und Partner der Bauernrunde.