

Speiseplan

Kulinarisches Camp

24.-31.10.2020 | jeweils um 20 Uhr

Samstag

Flädlesuppe

Wildschweinbraten nach bayerischer Art mit Dunkelbiersoße

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Sonntag

Blumenkohlcremesuppe

*Rehkeule mediterran, Kräuter und Rotwein, selbst gemachte
Semmelknödel und Bohnen*

Crème brûlée

Montag

Auberginen in Knoblauch und Olivenöl, Hummus und Bagettebrot,

Käs Spätzle mit grünem Salat

Dienstag

Rinderbrühe und Gemüsebrühe aus eigener Herstellung

Ofen Kürbis mit Feta

in Honig gebratene Bananen mit Sahne

Mittwoch

Pasten und Oliven mit Ciabatta

Lasagne mit Wildschweinhack + Spinatfüllung für Vegetarier

selbstgemachtes Tiramisu

Donnerstag

Lachs Häppchen mit Kartoffelpuffer

Szegediner Gulasch mit Wildschwein

Käse und Weintrauben

Freitag

Bruschetta

regionale Grill Leckereien

Eis

Aperitif vor dem Essen

Espresso und Grappa vor jedem Dessert