

SOUL NIGHT 20.11.2026

DIPS & BROT STATION

Frisch gebackenes Brot

Mit hausgemachten Dips & Butter, Olivenöl

HAUSGEMACHTE CHUTNEYS & DRESSINGS

Rote-Zwiebel-Chutney | Kirschpaprika-Chutney | Mango-Chutney

VORSPEISEN

Bunte Tomaten Burrata

Molekulare Olive | Balsamico-Kaviar | Kräutersalat | Avocado

Gebeiztes Lachstartar

Meerrettichcreme | Pomelo-Salsa | Senfkaviar | Rucola

Vitello Tonnato à la Landscheid

Thunfischsauce | Apfelkapern | Forellenkaviar | Feldsalat

Klassischer Caesar-Salat

Baby-Romana | Anchovis-Dressing | Panko-Hähnchen-Supreme | Kräutercroutons

Käseauswahl

Mit Feigensenf-Sauce & Früchtebrot

SUPPE- VEGANE

Geräuchte Gelbe Paprikacremesuppe

Kokosmilch | Sojabutter | Basilikumöl | Backerbsen

HAUPTGANG

Rumpsteak | Portwein-Jus | Kräuterbutter

Gefüllte Maispouardenkeulen | Sauce Royal

Landscheider Fischvariation | Vanille-Weinschaum | Estragon

Gemüselasagne | Bechamel / Tomatensugo

Wilde Pilze | Kartoffelgratin

Rahmsauerkraut | saisonales Buttergemüse

DESSERTS

Mini Opera

Kaffeepunch | Buttercreme | Schokoladenglasur

Tiramisu-Parfait

Mascarpone | Amaretto | Kaffeebiskuit | Kaffee

Crème brûlée

Zitronengrass | Traubenzucker | frische Beeren