

Karina's kreative Küche aus aller Welt

„Die Leidenschaft für das Kochen bekam ich in die Wiege gelegt. Ich liebe es, mit exotischen Gewürzen und Zutaten zu experimentieren und Rezepte aus fernen Ländern soweit zu verfeinern, bis sie auch für deutsche Gaumen ein vollkommener Genuß sind. Lassen Sie sich darauf ein! Guten Appetit!“

- Junior-Chefin Karina Fischer

- 24 *„Traum aus 1001 Nacht“* € 22,50
Traditionelles Schmorgericht aus dem Orient mit Hähnchenbrust, verschiedenen aromatischen Trockenfrüchten und hausgemachtem Ras-el-Hanout-Gewürz, das der kräftigen Soße einen einmaligen Duft verleiht, dazu Kartoffelkroketten
„Kreation der arabischen Küche mit einer harmonischen Fülle orientalischer Aromen und fruchtig-lieblichem Charakter.“
Ras-el-Hanout besteht aus fast 20 verschiedenen Gewürzen, u.a. Zimt, Sternanis, Ingwer und Kardamom, die mild geröstet und dann fein gemahlen werden.
- 25 *Western-Gulasch „BBQ“* € 18,00
vom Schweinenacken, langsam saftig und zart geschmort, mit Zwiebeln, Paprika und Süßmais in würzig-rauchiger Sauce auf hausgemachten Spätzle im Kesselchen serviert
„Eine geschmackliche Reise ans Lagerfeuer im Wilden Westen.“
- 40 *Puten-Gemüse-Curry* € 20,00
Putenbrust-Streifen in milder Currysoße mit reichlich frischem Gemüse, Ingwer, Kokosmilch und Limette verfeinert, auf Reis im Kesselchen serviert
„Karibisch-kreolische Komposition mit fruchtig-frischer Leichtigkeit.“
- 44 *Indisches Hähnchen-Tikka* € 18,50
Hähnchenbrust-Würfel, mariniert mit frischem Ingwer, Knoblauch, Koriander und hausgemachtem Garam Masala-Gewürz, mit reichlich Zwiebeln in pikanter Currysahnesoße auf Reis im Kesselchen serviert
„Eine indische Spezialität, die aber bei uns nur noch prickelt, nicht mehr brennt. Was bleibt, ist der einzigartige Geschmack!“
Garam Masala bedeutet „heißes Gewürz“ und besteht u.a. aus Kreuzkümmel, Koriander, Chili und Nelke.