

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, frisch gemahlenen 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, die mild geröstet und dann fein gemahlen werden (u.a. Zimt, Sternanis, Ingwer, Chili, Kardamom und Rosenblätter)

25 Western-Gulasch „BBQ“ € 18,00

vom Schweinenacken, mit reichlich Zeit 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 mit verschiedenem Gemüse und Ananas in milder Currysoße geköchelt, mit Ingwer, Kokosmilch und Limette verfeinert, auf Reis im Kesselchen serviert

„Karibisch-kreolische Komposition mit typisch fruchtiger Raffinesse.“

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.