

Frühling

# Roecklplatz

## Vorspeise

Quinoa-Brokkoli-Tabouleh / Pinienkerne / Kokosjoghurt /  
Knoblauch-Roggencroutons

## Zwischengang

Süßkartoffel Gnocchi / Wildkräutersalat /  
konfierte Kirschtomaten / Limettenschaum

## Hauptgang

Offene Ratatouille Pastete / Sauce Hollandaise  
Fermentierter Knoblauch / Tomatensalsa

### oder

Zanderkroketten / Erbsen-Korianderpüree  
Kräutersaitlinge / Sellerie-Fischjus

### oder

Lammrücken Sous Vide / Pistazienmantel /  
Steckrübenchutney / Spinat-Kartoffelmuffin

## Dessert

Apfel-Gojibeeren-Strudel / Walnusskrokant  
Schokosahne

Wir bitten um eine Vorauswahl eines Menüs.

Vielen Dank für ihr Verständnis.

Gerne bieten wir auch eine vegane Variante an.

Sommer

# Roecklplatz

## Vorspeise

Fregula Salat / Radieschen / junger Lauch /  
Endivie / schwarze Walnuss

## Zwischengang

Tomaten Kaltschale / Kokos / Spinat-Erdnusspraline

## Hauptgang

Conchiglie / Erbse / Trüffel / geräucherter Sellerie-Espuma

### **oder**

Maishähnchenbrust / kandierte Feige / Harissa-Blumenkohl /  
Merguez Jus

### **oder**

Geflammt Zander / Sepiarisotto / Muschelragout /  
Nage / Wiesenkräuter

## Dessert

Raffaello Mousse / Vanillestriezel / Beerencoulis

Wir bitten um eine Vorauswahl eines Menüs.

Vielen Dank für ihr Verständnis.

Herbst

# Roeklplatz

Vorspeise

Gegrillter Senfkohl / Birnenmiso / Walnussdukkah /  
Veganer Feta

Zwischengang

Karotten-Ingwersuppe / Mandelmilch / Wirsingwickerl

Hauptgang

Rotkohlmuffin / Batate / Schwarzkümmel /  
Gepickelter Safrankürbis

**oder**

Lammrücken sous vide / Knollenkrapfen /  
Rosenkohl / Blaubeerjus

**oder**

Garnelen im Filoumantel / Sellerie-Kaffeecreme /  
Algen-Lauchstrudel / Amba

Dessert

Möhren-Schoko-Domino / Haselnuß / Zitronenparfait

Wir bitten um eine Vorauswahl eines Menüs.

Vielen Dank für ihr Verständnis.

Gerne bieten wir auch eine vegane Variante an.

**Winter**

# Roecklplatz

Aperitifempfehlung:

Kir Royal

Vorspeise

Zwiebelsuppe / Petersilienwurzel-Dumpling

Zwischengang

Ofenblumenkohl / Auberginen-Safta / Safran-Aioli

Hauptgang

Schellfisch / Sepia-Risotto / Bouillabaisse-Ragout

**oder**

Hirschrücken / Kartoffelstrudel / Rosenkohl /  
Kumquat / Blaubeerjus

**oder**

Geschmorter Fenchel / Anis / Bohnen-Cassoulet /  
Edamame / Möhrenschaum

Dessert

Apfel-Dattel-Törtchen / Mandelkrokant / Vanillesauce

Weinempfehlung:

Crozes Hermitage Contreforts AOP

Wir bitten um eine Vorauswahl eines Menüs.

Vielen Dank für ihr Verständnis.

# Roeckl platz

## Catering Fingerfood in Weckgläschen (120ml)

### **Vegan**

Falafel, Krautsalat  
Cous Cous Salat, Dattel, Minze  
Glasnudelsalat, Tofu, Sesam  
Gegrillter Blumenkohl, Pinienkerne, Maulbeeren

### **Vegetarisch**

Frühlingsrollen, Gemüse  
Tempura Gemüse Spieß, Peperoni-Cheddarsauce  
Feldsalat, Frühlingslauch, Peperoncini, Tomaten

### **Fleisch**

Teriyaki-Hähnchenspieß, Spitzkohl Som Tam  
Roastbeef, Rucola, Kartoffel-Gurkensalat  
Tafelspitzstreifen, Pastasalat, Kürbiskernöl  
Entensalat, Erdnußdip, Chinakohl  
Parmaschinken, Feldsalat, Melone, Oliven  
Maispoularde, gelbe Linsen, Zuckerschoten  
Kalbsfrikadellen, Limburger, Brokkoli, Walnüsse

### **Fisch**

Räucherlachs, Meerrettichmousse, Pumpernickel  
Garnelensalat, Kokoscreme, Koriander, Ingwer  
Forelle geräuchert, rote Bete, Apfel  
Saiblingstatar, Letscho, Graupen  
Matjes, Karotten-Schmandsalat, Dill  
Kabeljau im Tempura, Asia Nudel, Chillisauce

### **Dessert**

Topfen Panna Cotta, Heidelbeeren  
Schokoladenmousse, Kirschragout  
Himbeertiramisu  
Bayrische Creme, rote Grütze  
Veganer Cheesecake, Karamell Crumble

Vegetarisch/Vegan/Dessert je Glas 7,50 €  
Fleisch/ Fisch je Glas 9,50 €

Wir würden Sie bitten, sich auf eine Auswahl von maximal 7 Sorten zu beschränken.

Bei Anlieferung/Abholung kommt eine Pauschale von 100,- € hinzu.