

Frühling

Roecklplatz

Vorspeise

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

Zwischengang

Süßkartoffel Gnocchi / Wildkräutersalat /
konfierte Kirschtomaten / Limettenschaum

Hauptgänge

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

Roeckl platz

Vorspeise

Mango-Gurkenkaltschale / Minze / Granatapfel

Zwischengang

Quinoasalat / Zucchini / Aprikosen / Mandel / Kokosjoghurt

Hauptgänge

Mediterranen Gemüsestrudel / Basilikum / Tropea-Chutney /
Gelbe Rüben / Morchelragout

oder

Gegrillter Kabeljau / Selleriecreme / Kirschtomaten / Safran Nage

oder

Roastbeef / Prinzessbohnen / Kartoffelgratin / Trüffeljus

Dessert

Walnuss-Vanille-Parfait / Erdbeergel / Schoko Crumble

Wir bitten um eine Vorauswahl eines Menüs.

Vielen Dank für ihr Verständnis.

Herbst

Roeklplatz

Vorspeise

Artischocken-Spinatsalat /
Granatapfel / veganer Feta

Zwischengang

Kürbis „Massaman“ / Erdnuß / Koriander

Hauptgänge

Gegrillter Spitzkohl / Safran Aioli /
Pilzketchup / Rote Bete Jus

oder

Rehrücken / Dijonsenfkruste / Ofen-Petersilienwurzel /
Kartoffelpralinen / Blaubeersoße

oder

Gebratenes Zanderfilet / Rahmwirsing /
Tomatenchutney / Batatetaler

Dessert

Tonkabohnen-Mousse / Apfel-Rosmarinragout
Schoko-Crumble / Pistazieneis

Wir bitten um eine Vorauswahl eines Menüs.

Vielen Dank für ihr Verständnis.

Gerne bieten wir auch eine vegane Variante an.

Winter

Roeklplatz

Vorspeise

Rotkohl-Mangosalat / Tahini / Rapunzel

Zwischengang

Batate-Kokossuppe / Binsenlauch / Backerbsen

Hauptgänge

Ofenrosenkohl / Orangenlinsen / Ras al Hanout
Safran / rote Bete

oder

Hirschgulasch / Herzoginkartoffel /
Mandelbrokkoli / Cranberries

oder

„Pichelsteiner“ vom Wels / Schwarzwurzel /
Majoran / Grünkohl

Dessert

Yufkatörtchen / Zwetschgenröster / Pistaziencreme

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.