

Menüvorschläge:



	<u>Provence:</u>	<u>Spanien:</u>	<u>Westfalen:</u>
Vorspeise	Bourride avec Aioli Provenzalische Fischsüppchen	Tapas Variationen Fisch, Fleisch, vegetarisch	Rotkohlsüppchen mit Wickelknödel und hausgeräucherter Entenbrust
	Bouillabaisse Borgne Gemüsesüppchen mit verlorenem Ei	Gazpacho de Sevilla Erbsensüppchen mit Olivenkrokant und Ziegenkäse	Karottenessenz mit Streifen von Raukepfankuchen
	Estocaficada Stockfisch-Eintopf mit Tomaten und Oliven	Tortilla de Gambas Ofentortilla mit Garnelen	Westf. Kartoffelsuppe mit Mettendchen
Zwischengang	Caillettes Gavottes Spinatklößchen in Tomatensauce	Ensalada de pimientos Paprikasalat	Speckpfannkuchlein an Wildkräutersalat
	Champignons sautées Gebratene Champignons auf provenzalische Art	Esqueixada katalanischer Stockfischsalat	Pastetchen gefüllt mit Pfefferpotthast
	Ratatouille Niçoise <small>gegrilltes mediterranes Gemüse</small>	Moros y cristianos Bohnensalat auf Reis	Krebskrapfen auf Gemüsebett
	Blanquette d' Agneau Lammragout mit glasierten Zwiebeln und Champignons	Cordero asado Knoblauch-Rosmarin-Lamm mit Kartoffeln	Rindfleisch mit Zwiebelsauce dazu Petersilienkartoffeln und grüner Salat
Lapin aux carottes Kaninchen mit Karotten	Dorado al horno mit Sommergemüse gefüllte Dorade	Wildschweinragout süß-sauer mit Rotkohl und westf. Stutenknödel	
Lachsforelle provençale in einer Tomaten-Peterilien Sauce	Paella mit Hühnchen	Hechtklößchen mit Spargelvariationen und Kartoffelschnee	
Dessert	Millefeuille Baumanière Blätterteigtörtchen mit Cremefüllung und Früchten	Tarta de Santiago Mandeltorte	Westfälisches Cremeduett Herren- und Damencreme mit Früchten
	Parfait aux Marrons Kastanien-Halbgefrorenes	Flan spanischer Karamellpudding	Rumfrüchte mit Pumpnickel und Stippmilch
	Schoko-Zitronen-Tarte mit Lavendelsahne	Helado de naranjas Blutorangeneis mit Kokosmakronen	Mohntörtchen mit Schokoladensauce