



## **Norman's Favoriten Menü:**

### **Geflämmter Misolachs**

gepickelte Gurke / Zitrusmayo / Erdnuss-Sesam-Crunch

\* \* \*

### **Gebratene Riesengarnelen**

geröstetes Focaccia / Tomate / Rucola / Orange & Oliventapenade

\* \* \*

### **Rosa gebratenes Rinderfilet**

Karotten / Lauch / Roscoffzwiebel & Kartoffelgratin

\* \* \*

### **Weißer Schokolade**

Mousse & Sauce / Beerenparfait / Kakaobohne



## **Das Mediterrane Menü**

### **Melonen-Ceviche**

Feta / Rote Zwiebel / Chili / Koriander & Garnele

\* \* \*

### **Gefüllte Champignons**

Weißes Tomatenrisotto / Oliventapenade

\* \* \*

### **Gebratenes Saiblingsfilet**

Caponata di melanzane / Focaccia / Basilikumcrème

\* \* \*

### **Vanille Mousse**

Campari-O-Granitée / Estragonespuma



## Das internationale Menü

### **Rote Bete Hummus**

Ofenkäse / Pumpernickel / Dillöl

\* \* \*

### **H&I Dumplings**

Sesamspinat & Erdnuss-Chili-Öl

\* \* \*

### **Rosa gebratener Kalbsrücken**

Spitzkohl / Sonnenweizen & Rosmarinjus

\* \* \*

### **Topfenmousse**

Zwetschgen-Röster / Crumble / Vanilleparfait



## **Das vegetarische Menü**

### **Gegrillter Romanasalat**

Passionsfruchtviniagrette / Sojacrème & Lauchstroh

\* \* \*

### **Sellerie Mille Feuille**

Getrocknete Kirschtomaten & Basilikumöl

\* \* \*

### **Karamellierter Ofenkäse**

Bulgur / Buchenpilze & geröstetes Erdnuss-Chiliöl

\* \* \*

### **Crème Brûlée mit frischem Obstsalat**



## Das „Das geht immer“ Menü

### **Gemischter Salat**

Hausdressing & Croutons

\* \* \*

### **Fruchtige Gazpacho**

Geröstetes Focaccia / Basilikumpesto

\* \* \*

### **Paderborner Landhuhn**

Glacierte Karotten / Kartoffelstampf & Pilzrahmsauce

\* \* \*

### **Kleines Tiramisu**



## Das „fischige“ Menü

**Mit Bete & Meerrettich gebeizter Lachs**  
Apfel / Eiszapfen & Honig-Senf-Vinaigrette

\* \* \*

**Karamellierte Kartoffelcreme**  
Gepickelter Blumenkohl / gebratene Riesengarnelen / Vadouvan-Öl

\* \* \*

**Gebratener Kabeljau**  
Grünkohl / Sonnenweizen / milde Pommery-Senfsauce

\* \* \*

**Zartbitter-Schokoladen Panna Cotta**  
Erdnusscreme / Salzkaramell / Krokantparfait



Anstelle eines servierten Desserts bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit verschiedene kleine Desserts im Glas auf den Tischen einzusetzen oder als Buffet zu arrangieren.

Diese Menüvorschläge beinhalten saisonale Komponenten, die nicht ganzjährig verfügbar sind.

Sie haben etwas anderes als ein klassisches Menü im Sinn?

Wie wäre es mit einem **Live cooking Event**?

Hier bereiten wir die Gerichte an Kochstationen vor den Augen der Gäste zu.

Fingerfood vorab?

Tatar zur Vorspeise oder Fisch als Zwischengang?

Hauptgang mit Risotto & Pasta oder frisch geschwenktes Gemüse zur Tranchierstation – vieles ist möglich, auch im Dessertbereich.

**Sprechen Sie uns gerne an!**