

Orientalisches Frühstück 2026

1. Gang – auf der Etagere serviert

Mariniertes Auberginen-Zucchinigemüse
mit Tahin und körnigem Frischkäse

Rosa gegarte Tranchen vom Kalb
mit Curry-Spitzkrautsalat und getrockneten Früchten

Salat vom gegrillten Pulpo und Garnelen
mit Pimientos del Padron, Avocado, Limette und Chilli

2. Gang

Fladenbrot mit Baba Ganoush, Petersilie und Joghurt

Tatar von der geräucherten Lachsforelle
mit Linsen, Aprikosen, Sesam und Kreuzkümmel

Tabouleh mit Gurke, Minze und Granatapfel

3. Gang

,Shakshuka‘ Pochiertes Ei
mit Tomaten-Paprikaragout, Kräutern und Harissa

oder: (zur Wahl)

Offenes Omelett
mit orientalischem Salsicciaragout, Austernpilzen und Gremolata

4. Gang

Mango-Maracujasorbet auf orientalischem Obstsalat
mit Aprikose, Weintrauben, Blaubeeren und Granatapfel

oder: (zur Wahl)

Käseauswahl von der Kasdantlerin aus Freising