

Kulinarische Halbjahresübersicht des Gastronomischen Ausbildungszentrums der DGA

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie mit den von unseren Auszubildenden erarbeiteten Themenkarten kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Bitte beachten Sie auch die Vorschau für das nächste Thema. Wir wünschen Ihnen allen einen guten Appetit und bedanken uns sehr, dass Sie aktiv unser Ausbildungszentrum unterstützen.

Ihr Gastro - Team

<i>Datum</i>	<i>Thema</i>
<i>09.01.2012 – 12.02.2012</i>	<i>Kalt und Heiß, „Crossover“</i>
<i>13.02.2012 – 26.02.2012</i>	<i>Jecke Rheinische Karte</i>
<i>27.02.2012 – 01.04.2012</i>	<i>Frühlingserwachen</i>
<i>02.04.2012 – 29.04.2012</i>	<i>Lamm mal anders</i>
<i>30.04.2012 – 17.06.2011</i>	<i>Spargel und leichte Küche</i>

Heiss und Kalt „Crossover“

(9.1. – 12.2.2012)

Vorspeisen und Suppe

<i>Gebratene Jakobsmuschel mit Sesam paniert an asiatischem Gurken - Rettichsalat</i>		11,50 €
<i>Gebratene Wachtel an winterlichem Salat mit Mango und Limetten - Pfefferdressing</i>		8,90 €
<i>Himmel un Erd auf andere Art, gebratene Blutwurstpraline an Süßkartoffelpüree und karamellisierten Ingweräpfeln</i>		5,80 €
<i>Grüne Curryschaumsuppe mit Enten – Frühlingsrolle</i>		3,90 €
<i>Wurzelcremesuppe mit Lachsnockerl</i>		4,20 €

Hauptgerichte

<i>Gebratenes Spanferkelkotelett an kalter Pflaumensoße, Zwiebelkompott und Dattel – Couscous</i>	12,90 €	15,90 €
<i>US – Rumpsteak mit Riesengarnele in Kräuter – Knoblauchbutter gebraten, Olivenkartoffeln und Salat</i>		19,50 €
<i>Baked Potatoe gefüllt mit Kalbs – Muschelragout und feinem Gemüse</i>		12,90 €
<i>Hirschrückensteaks unter der Kaffeekruste an Schokoladenjus, geschmorte Baumtomate, Safran - Orangennudeln</i>	16,50 €	19,50 €
<i>Gebratene Entenbrust an Kürbis – Chutney, glasiertes Möhren und Lauchzwiebel, Süßkartoffelchips</i>		16,50 €
<i>Gebratener Kabeljau an pikanter Chorizosoße, Grünkohl - Graupenrisotto</i>	12,90 €	15,90 €
<i>Gebackenes Seeteufelfilet im Reisblatt mit Curry – Ingwersoße, Wokgemüse und Jasminreis</i>		17,90 €

Dessert

<i>Dessertteller der Woche</i>		5,50 €
<i>Baileys – Mokkacreme mit Kahlua – Bananen und grünen Tee - Buttersorbet</i>		3,80 €

Menü

*Leicht gelierte Bortsch mit hausgeräucherter Entenbrust
und Meerrettichschaum*

*Lamm – Zimtspieß auf Auberginenpüree,
Ziegenfrischkäsetart*

*Tarte au Citron mit Tonkabohnen – Rahmeis,
Blutorangensalat*

25,90 €

Hierzu Empfehlen wir als Aperitif:

*Effels Sunshine 0,20 l 3,50 €
Campari, Maracujasaft, Sekt und Grenadine*