

Speisengruppen	Bilder	Beschreibung
Bürgerliche Speisen    Diese Speisen können mit unterschiedlichen Fleischsorten serviert werden.		
Muure Jubbel		Muure Jubbel ist ein traditioneller rheinischer Eintopf aus Möhren und Kartoffeln, weiße Bohnen. Wird mit einer Fleischbeilage serviert.
Schnibbelbohngemüse Bürgerlich		Die Schnibbelbohngemüse Bürgerlich ist eine westfälische Speise mit grünen Bohnen, Kartoffeln und Speck. Wird mit einer Fleischbeilage serviert.
Eintöpfe    Diese Speisen können mit unterschiedlichen Fleischsorten serviert werden.		
Gerstensuppen-eintopf (mit Kasselerwürfel)		Als Gerstensuppe bezeichnet man Suppen und Eintöpfe auf der Basis von Gerste und Gerstengraupen (Getreideart). Diese kann mit Kasselerwürfel serviert werden.
Linseneintopf (mit Brühwurstscheiben)		Linseneintopf ist ein Eintopf-Gericht. Hauptzutat sind Linsen (Hülsenfrüchte), die zumeist mit Kartoffeln, Gemüse und Brühwurst zu einem Eintopf gekocht werden.
Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rind		Pichelsteiner Eintopf ist ein deutsches Eintopfgericht, das aus Rindfleisch- und Gemüsesorten und Kartoffeln besteht (Karotten, Sellerie, Porree, Kohlrabi, Wachsbrechbohnen, Schwarzwurzeln).
Serbischer Bohneneintopf		Dieser Eintopf unterscheidet sich vom herkömmlichen Bohneneintopf (siehe Weißer Bohneneintopf mit Rindfleisch) durch den Paprikazusatz.
Weißer Bohneneintopf (mit Rindfleisch)		Ein herzhafter, cremiger Eintopf aus weißen Bohnen, Kartoffeln, Gemüse (Sellerie, Möhren, Porree) und Rindfleisch.

Vegetarische Speisen

Armer Ritter 		French-Toast mit Zucker. Die Brotscheibe wird in einer Eier-Milch-Mischung eingeweicht und gebraten und Zucker warm serviert.
Blumenkohl-Käse-Medaillon 		Bratling aus Blumenkohl mit herzhaftem Gouda, von einer Knusperpanade ummantelt.
Chinesische Nudelpfanne mit Gemüse 		Gebratene Nudelpfanne aus asiatischer Art. Zutaten: Nudeln, gebratene Eier, Asia-Gemüse-Mischung (Bohnensprossen, Karotten, Zuckererbsenschoten, Bambussprossen, Soja-Bohnen) mit Soja-Sauce und Asia-Gewürze verfeinert.
Falafelbällchen 		Vegane Bällchen auf Kichererbsenbasis. Fein gewürzte orientalische Spezialität abgeschmeckt mit Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln und Kreuzkümmel. Wird mit einer Sauce angeboten.
Gemüse-Knusper-Bagel 		Knusper-Gemüse-Ringel-Donut aus Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Broccoli und Dinkel.
Gemüseschnitzel 		Vegetarische Gemüsefrikadelle aus Porree, Karotten, Sellerie, Blumenkohl und Erbsen, mit Kräutern, umhüllt von einer knusprigen Panade.
Kaiserschmarrn 		Kaiserschmarrn ist ein klassisches österreichisches Gericht, das oft als Dessert oder süße Hauptspeise serviert wird. Wird mit folgenden Zutaten zubereitet: Eier, Milch, Mehl, Zucker und Rosinen.
Käse-Spätzlepfanne mit Gemüse 		Spätzle sind schwäbische Teigwaren in länglicher Form. Diese werden in der Pfanne mit Käse und Gemüse zubereitet.

Speisenkatalog

Nudel-Milchsuppe (mit Birnen) 		Süße Speise Hauptgericht. Die Nudeln werden in der Milch gekocht und mit einem Birnenkompott serviert.
Schupfnudel-pfanne mit Gemüse und Käse 		Pfannengericht mit gerollte Kartoffelnudeln und verschiedene Gemüsesorten und Käse.
Vegetarische Bratwurst 		Vegetarisches Erzeugnis nach Art einer Bratwurst auf Basis von Pflanzen- und Hühnerei-Eiweiß, in Alginat-Hülle. Die Füllung besteht aus Erbsen- und Weizeneiweiß mit Zwiebeln und Gewürzen abgestimmt.
Vegetarische Reispfanne mit Asiam Gemüse 		Reispfanne mit Asia-Gemüse-Mischung (Bohnensprossen, Karotten, Zuckererbsenschoten, Bambussprossen, Soja-Bohnen), mit Kokosmilchsauce und Curry-Gewürze verfeinert.
Fleisch als Hauptkomponente		
Bifteki-Rinderhacksteak 		pikant gewürztes Rinderhackfleisch mit Weißkäsewürfeln gefüllt.
Cevapcici 		Hackfleisch-Röllchen aus Rind- und Schweinefleisch kräftig gewürzt.
Eisbein 		Das Eisbein (auch Haxe genannt) ist ein Fleischgericht vom Teil des Beins vom Schwein. Eisbein ist stark durchwachsen und von einer dicken Fettschicht umgeben. Das Fleisch ist sehr zart und aromatisch. Das Gericht wird meistens mit Kartoffelpüree und Sauerkraut serviert.

Speisenkatalog

Hähnchen-schnitzel Piccata 		Hähnchen-Brustfilet mit Flüssigwürzung, mit Panade nach italienischer Art Piccata Milanese mit Parmesan.
Hirtenrolle 		Gebratenes Schweinehacksteak mit einer Frischkäsezubereitung gefüllt.
Königsberger Klopse 		Hackfleischklöße aus Schweinefleisch (Ursprungsort: Königsberg), abgestimmt mit Zwiebeln, Semmelbröseln und Gewürzen. Werden mit einer Kapernsauce, Kartoffeln und einer Rote Beete Salat serviert.
Nürnberger Bratwürstchen 		Fränkische Rostbratwürstchen aus Schweinefleisch im Natursaitling. Die typisch fränkische Würznote erhält diese Spezialität durch die Zugabe von Majoran.
Rheinischer Sauerbraten 		Ein Sauerbraten ist ein Rinderbraten durch mehrtägiges Marinieren in einer Beize aus Essig und weiteren Zutaten vorbehandelter Schmorbraten. Wird mit einer Rosinensauce, Kartoffelklöße und Apfelrotkohl.
Sauerbraten-gulasch 		Diese Sauerbraten-Gulasch aus zartem Rindfleisch vereint die klassischen Aromen des traditionellen Sauerbratens in einem herzhaften Gulaschgericht. Wird mit einer aromatischen Sauce serviert.
Tafelspitz (mit Meerrettich-sauce) 		Der Tafelspitz ist ein Gericht der Wiener Küche. Er besteht aus einem ganzen Stück Tafelspitz, das dann in Scheiben geschnitten wird. Wird mit einer Meerrettichsauce (Meerrettich ist ein Wurzelgemüse) serviert.

Fleischgerichte

Chili con carne



Chili con carne (Ursprung Texas in USA) ist ein scharfes Ragout aus Hackfleisch, Mais, Rote Bohnen und Chilisauce. Wird mit Reis serviert.

Westfälischer Döppekuchen mit Mettwurst und Käse



Kartoffelgericht aus der westfälischen Küche sowie Sauerland und Rheinland.

Zutaten: Kartoffen, Eier, Zwiebeln, Käse, Mettwurst

Fisch als Hauptkomponente

Fischfilet

Bordelaise



Fischfilet à la Bordelaise ist ein überbackenes Fischgericht mit knuspriger Kräuterkruste.

Salate als Beilage

Farmersalat



Salat aus Weißkraut, Sellerie und Möhren mit einer Sahne-Dressing verfeinert.

Sauce/Dressing

Zaziki



Griechische Speise. Es wird aus Joghurtherzeugnis mit frischen Gurken und Knoblauch zubereitet.