

# Kulinarischer Altstadtbummel



Delphi

Vorspeise **Gyros-Cremesuppe „hausgemacht“**  
mit Fleischeinlage, leicht pikant dazu hausgebackene Brötchen

&

Zwischengang **Ziegenkäse „Süßer Traum“**  
gratiniert mit Feigen-Honig-Creme, an Kirschtomaten und Datteln mit Bacon  
ummantelt, als Finish mit Sesam karamellisierten Erd- und Walnüssen  
garniert, dazu hausgebackene Brötchen

Vorspeise **Ziegenkäse im Speckmantel**  
mit Honig gratiniert an bunten Blattsalaten mit Baguette

&

Zwischengang **Zwiebelrahmsuppe „Provence“**  
mit Thymian gewürzt und mit Croutons

Hotel Schmidt

Vorspeise **Überbackene frische Champignons**  
in einer Gorgonzolasoße, dazu Brot

&

Zwischengang **Gefüllte Nudeln mit Spinat und Ricottakäse**  
in einer Salbeisahnesoße

Da Vito

Vorspeise **Rauchlachstatar**  
auf Schwarzbrottaler mit Butter

&

Zwischengang **Apfel-Selleriesuppe**  
mit ofenfrischem Baguette

Bootshaus

Vorspeise **Beyaz Peynir**  
Gebratener Schafskäse mit Tomaten- und Gurkenscheiben

&

Zwischengang **Mantar Dolma**  
gefüllte Pilze mit Gehacktem und Käse überbacken, in cremiger Soße, dazu  
Tomaten- und Gurkenscheiben und Cacik

Marmaris

Vorspeise **Blattsalat mit gerösteten Walnüssen**  
mit Scheiben von der rosa Entenbrust und Himbeerdressing

&

Zwischengang **Maronen-Cappucinosuppe**

Höltingmühle

Vorspeise **Serviettenknödelburger**  
mit Tranchen vom Wildschweinrücken, garniert mit Rucola

&

Zwischengang **Maronencremesuppe**  
unter einer Milchschaumhaube mit Pesto und Pfefferfeulitée

Hotel Pöker

**Diese Menüliste bitte spätestens 1 Woche vorher ausgefüllt im TIM-Büro abgeben!**

Sie erhalten anschließend die Rechnung und den detaillierten Programmablauf.

Bitte geben Sie im Voraus an, wenn Sie Gutscheine für den kulinarischen Altstadtbummel haben und reichen ihn mit der Menüauswahl ein.

**Bitte beachten Sie: Bootshaus: Montag Ruhetag**

**Höltingmühle: Montag - Mittwoch Ruhetag**

Bitte haben Sie Verständnis, dass bei einer Gruppengröße von mehr als 10 Personen die Gruppe eventuell auf mehrere Tische verteilt wird.

Oktober bis April

Hauptgang	<b>Lamm- und Schweinefilet "Duett"</b> Filet-Medaillons in Knoblauch-Rosmarin-Weißweinsauce mit Creme Fraîche verfeinert, dazu Butterreis mit frischen Kräutern und Butter abgeschmeckt	Delphi <input type="checkbox"/>
Hauptgang	<b>Medaillons „Vitalis“</b> Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmsauce, frischem Marktgemüse und hausgemachten Mandelkroketten	Hotel Schmidt <input type="checkbox"/>
Hauptgang	<b>Ausgelöstes Kotelett vom Schwein</b> mit Pilzen in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln	Da Vito <input type="checkbox"/>
Hauptgang	<b>Schweinerückensteak unter Basilikum-Parmesankruste</b> an winterlichem Gemüse und Risoleekartoffeln	Bootshaus <input type="checkbox"/>
Hauptgang	<b>Pilic Kralice</b> Gegrillte Hähnchenbrust mit Zwiebeln, Champignons, Paprika in Tomatensoße mit Käse überbacken, dazu Reis u. Pommes Frites	Marmaris <input type="checkbox"/>
Hauptgang	<b>Mühlenburger</b> mit Käse und Kartoffelwedges – auch vegetarisch möglich	Höltingmühle <input type="checkbox"/>
Hauptgang	<b>Tranchen vom Wildschweinerücken</b> in Pank-Panade an Thymian-Rotweinjus, dazu Spitzkohl-Pflaumengemüse und Walnussgratin-Dauphinoise	Hotel Pöker <input type="checkbox"/>
Dessert	<b>Delphis Wintertraum</b> Walnusseis auf karamellisierten Birnen- und Apfelspalten, mit Dessertwein abgelöscht und einer Zimtnote verfeinert	Delphi <input type="checkbox"/>
Dessert	<b>Warmes Pflaumenkompott</b> mit Zimt und Armagnac abgeschmeckt, dazu Vanilleeis	Hotel Schmidt <input type="checkbox"/>
Dessert	<b>Italienische Dessertvariation</b> passend zur Jahreszeit	Da Vito <input type="checkbox"/>
Dessert	<b>Vanilleeis mit Apfelkompott</b> und Schlagsahne	Bootshaus <input type="checkbox"/>
Dessert	<b>Baklava</b> Blätterteig mit Nüssen und Zuckersirup übergossen, dazu Vanilleeis	Marmaris <input type="checkbox"/>
Dessert	<b>Hausgemachtes Zimt-Parfait</b> mit beschwipstem Kirschkompott garniert mit Schokoladengitter und knusprigen Mandelgebäck	Hotel Pöker <input type="checkbox"/>

Der kulinarische Altstadtbummel ist in der Zeit von 18 - 22 Uhr buchbar. Beim kulinarischen Altstadtbummel mit Gästeführer kann es auch schon früher beginnen.

**Wichtig: Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis dafür, dass für jede Änderung eine Verwaltungsgebühr von 5,- € berechnet wird. Ausnahmen sind Änderungen seitens der Gastronomie.**

Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen und kreuzen Sie jeweils ein Gericht pro Speisegang an.

Name, Vorname: \_\_\_\_\_ Email: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_ PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_ Mobil: \_\_\_\_\_

Wunschtermin: \_\_\_\_\_ Startzeit: \_\_\_\_\_ Teilnehmerzahl: \_\_\_\_\_  mit Stadtführung (+ 5,- € pro Person)

Unterschrift: \_\_\_\_\_

Falls Gutscheine vorhanden, bei Buchung mit einreichen. Buchungen sind vom 15. November – 02. Januar nicht möglich!