

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, 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 Schwarzbrottaier 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 **Winterlicher Blattsalat**
mit Scheiben vom rosa Rinderrücken
&

Zwischengang **Maronen-Cappucinosuppe**

Kolpinghaus

Vorspeise **Serviettenknödelburger**
mit Tranchen vom Wildschweinerücken, 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.

An folgenden Tagen ist der kulinarische Altstadtbummel nicht möglich:

Bootshaus: Montag Kolpinghaus: Sonntag Delphi: Samstag Schmidt: Sonntag

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	Lamm- und Schweinefilet "Duett" Filet-Medaillons in Knoblauch-Rosmarin-Weißweinsauce mit Creme Fraîche verfeinert, dazu Pommes Frites	Delphi <input type="checkbox"/>
Hauptgang	Medaillons „Vitalis“ Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmsauce, frischem Marktgemüse und hausgemachten Mandelkroketten	Hotel Schmidt <input type="checkbox"/>
Hauptgang	Ausgelöstes Kotelett vom Schwein mit Pilzen in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln	Da Vito <input type="checkbox"/>
Hauptgang	Schweinerückensteak unter Basilikum-Parmesankruste an winterlichem Gemüse und Risoleekartoffeln	Bootshaus <input type="checkbox"/>
Hauptgang	Pilic Kralice Gegrillte Hähnchenbrust mit Zwiebeln, Champignons, Paprika in Tomatensoße mit Käse überbacken, dazu Reis u. Pommes Frites	Marmaris <input type="checkbox"/>
Hauptgang	Medaillons von Schwein und Hähnchenbrust auf Kartoffelrösti mit buntem Gemüse und Sauce Hollandaise überbacken	Kolpinghaus <input type="checkbox"/>
Hauptgang	Tranchen vom Wildschweinerücken in Panko-Panade an Thymian-Rotweinjus, dazu Spitzkohl-Pflaumengemüse und Walnussgratin-Dauphinoise	Hotel Pöker <input type="checkbox"/>
Dessert	Delphis Wintertraum Vanilleeis auf karamellisierten Birnen- und Apfelspalten, mit Dessertwein abgelöscht und einer Zimtnote verfeinert	Delphi <input type="checkbox"/>
Dessert	Warmes Pflaumenkompott mit Zimt und Armagnac abgeschmeckt, dazu Vanilleeis	Hotel Schmidt <input type="checkbox"/>
Dessert	Italienische Dessertvariation passend zur Jahreszeit	Da Vito <input type="checkbox"/>
Dessert	Vanilleeis mit Apfelkompott und Schlagsahne	Bootshaus <input type="checkbox"/>
Dessert	Baklava Blätterteig mit Nüssen und Zuckersirup übergossen, dazu Vanilleeis	Marmaris <input type="checkbox"/>
Dessert	Hausgemachtes Zimt-Parfait 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!