



Wahlbezirk

Stimmzettel für die Wahl Ihres Abendessens im Wahllokal

Wählen Sie einfach Ihre Lieblingskoalition auf den Teller oder kosten Sie sich gleich durch mehrere Wahlgänge

Sie haben beliebig viele Stimmen!



€		Suppe und Salat	
5	Spinat Minz Suppe mit süßem Knoblauch und fluffiger Focaccia	<input type="radio"/>	
4 7.5	Romanaherzen gegrillt mit Grapefruit, Pecorino, gebackenen Kapern und Chili-Sesam-Marinade	<input type="radio"/>	
9.5	Hähnchenbrust mit Chili und braunem Zucker karamellisiert, Ruccola, geröstete Cashewkerne, Rote Bete Chips	<input type="radio"/>	
3 6	Tagessalat diese oder jene Salate und grüne Blätter	<input type="radio"/>	

€		Küchenklassiker	
18	Tafelspitz soviel Sie mögen mit Rahmwirsing, Petersilienkartoffeln und Meerrettichsoße, zum Nachholen in der Küche	<input type="radio"/>	

€		Fleisch	
11	Karree vom schwarzen Schwein mit würziger Walnusskruste	<input type="radio"/>	
12	Rumpsteak pur 180 g Rohgewicht	<input type="radio"/>	
8	Kalbsbäckchen zart geschmort in Port	<input type="radio"/>	
7	Entenkeule erst im Gewürzsud saftig gegart, dann kurz gebraten und zum Schluss mit Honig abgeglänzt	<input type="radio"/>	

€		Fisch	
8	Bachforellenfilet Bio aus der Lüneburger Heide und gebraten	<input type="radio"/>	
7	Sardinen einfach nur so gebraten	<input type="radio"/>	

€		Vegetarisch	
5	Gefüllte Nusstaschen viele gemahlene Nüsse mit Basilikumpesto im Strudelteig	<input type="radio"/>	

€		Beilagen	
3 7.5	Kürbisrisotto schön orange, mit gebrannten Thymian-Mandeln	<input type="radio"/>	
3 7.5	Bärlauch Ravioli mit Frischkäse und frittiertem Bärlauch	<input type="radio"/>	
3	Harissa Mash scharfer Kartoffelstampf mit hausgemachter Tomaten Chili Paste	<input type="radio"/>	
3	Petersilienkartoffeln in Biobutter geschwenkt	<input type="radio"/>	



€		Gemüse	
3	Bohnen Petersilien Kompott kleine weiße Bohnen in grün und sehr würzig	<input type="radio"/>	
3	Gegrillte Kirschtomaten mit Knoblauch und feinem Olivenöl	<input type="radio"/>	
3	Fingermöhrrchen mit Grün in Butter glasiert	<input type="radio"/>	
3	Rahmwirsing mit Zwiebelchen, Biosahne und Muskat	<input type="radio"/>	
4	Ganze Artischocke mit warmer Zitronenbutter zum Dippen	<input type="radio"/>	

€		Soße	
1.5	Birnen Ingwer Relish süß-scharf-würzig und dick eingekocht	<input type="radio"/>	
1.5	Tomate Koriander frisch und fruchtig mit Koriandersaat und Koriandergrün	<input type="radio"/>	
1.5	Grüner Pfeffer Dijonsenf ganz klassisch mit Cognac und Biosahne	<input type="radio"/>	
1.5	Warme Zitronenbutter mild-samtig-säuerlich-zitronig	<input type="radio"/>	
1.5	Jus kräftigwürziger Bratenfond	<input type="radio"/>	
1.5	Kräuterbutter so wie man sie liebt	<input type="radio"/>	

€		Dessert	
3	Lauwarmes Schokotörtchen schön schokoladig und mit einem Klecks Biosahne	<input type="radio"/>	
3	Zitronengras Crème Brûlée mit knusprig zarter Karamellkruste	<input type="radio"/>	
3	Rhabarberkompott genauso wie bei Oma mit einem Schluck flüssiger Sahne	<input type="radio"/>	
3	Hausgemachtes Vanilleeis sahnig-süß mit einem Eckchen Kakaokrokant	<input type="radio"/>	
6.5	Stück Tiroler Bergkäse mit Birnen Ingwer Relish, knusprigem Bauernbrot und Salzbuter	<input type="radio"/>	