

CATERING AUSWAHL

MENÜ

FRÜHLING – SOMMER 2026

VORWEG

EISMEERLACHSFORELLE

7-KRÄUTER | SAUERRAHM | EI | RADIESCHEN (F)

VEGANE ALTERNATIVE:

VERRANO

7-KRÄUTERCREME | ROGGENBROT | RADIESCHEN

ODER

KALB

LINSEN | SELLERIE | SENFSAAT (R)

VEGANE ALTERNATIVE:

KRÄUTERSEITLING

LINSEN | SELLERIE | SENFSAAT

HAUPTSÄCHLICH

KALBSBÄCKCHEN

RAHMSAUCE | SAISONALES GEMÜSE | ERDAPFEL (R)

VEGANE ALTERNATIVE:

ZAHMER TANZPILZ

KRÄUTERSAUCE | SAISONALES GEMÜSE | ERDAPFEL

ODER

LACHSFORELLENFILET

SAFRANSAUCE | BUNTES GEMÜSE | BLUMENKOHL (F)

VEGANE ALTERNATIVE:

NORI-TOFU-MOSAIK

SAFRANSAUCE | BUNTES GEMÜSE | BLUMENKOHL

HINTERHER

CASSIS | FRISCHKÄSE | SAUERKIRSCHES | NUSSBUTTER

ODER

ZARTBITTER-SCHOKOLADE | RHABARBER | KAKAOBUTTER | PISTAZIE(VN)



FIFT

HEIGHTS

FRIEDRICH-EBERT-ANLAGE 35-37
60327 FRANKFURT AM MAIN
DEUTSCHLAND