

## WINTERGRILLEN @noa feat. legrum

### Zum Empfang

als Flying Büffet, Serviert durch NOA Service  
zum Aperitif

### Steckerlfisch & Holunder-Kren

Gebeizte und am Spieß gegrillte Sardinenfilets  
mit Holunder-Meerrettich-Schaum

### Wildbratwurst / Birne / Kraut

Petermann´s Wildbratwurst  
mit Rotkrautflecken und Rotweibirne

### Vegane Wintergemüse-Saté / Erdnuss

Rote Bete, Schwarzwurzel, Kürbis, Steckrübe  
in 5-Spice mariniert  
Sous-Vide gegart und am Spieß gegrillt  
Kokos-Erdnuss-Soße

### VORSPEISEN

Tischweise serviert durch NOA Service  
auf Etageren, angerichtet als Gabelfood

### Beef-Teriyaki / Zwetschge / Lauchzwiebel

Jungbullenhälfte aus Legrum`s  
Pflaumen-Teriyaki-Marinade  
mit gebranntem Lauch und Ingwerzwetschge

### Erpel / Kürbis / Bratapfel

Gebeizter und teegeräucherter Erpelbrustschinken  
Bio Hokkaido Kürbis & Äpfel mit Hibiskus-Curry

### Vegane Mezze

Gegrillte Fava-Bohnen, Fenchel, Datteln, Zitronen  
mit geräucherten Mandeln

### Special

*(Limitiert, vor Ort zu buchbar)*

### Huîtres gratinées

3 Gegrillte Austern, Nussbutter-Spinat  
Limetten-Lie-Champagner Beurre Blanc

### HAUPTGERICHTE

als Tellergerichte nach Kundenwunsch angerichtet

### ROUGET-BARBET

Meerbarbe, Pomelo, fermentierter Knoblauch  
grüne Tomaten, Piemonto al Patron, Rouille-Croûton

### Iberico Schwein

Wet Aged (mineralwassergereift)  
mit Chorizo-Feige-Mandel Topping

### Hirschkalb

als Minutensteak, rosa gegrillt  
Kirsch-Pfeffer-Relish

### Vegan (als Beilage und Gericht)

Kastanien-Polenta  
Gegrillte Pilze  
Grünkohl als Pesto und Chips

### Dessert vom Grill

als Tellergerichte nach Kundenwunsch angerichtet

### Pina colada

Gegrillte Ananas  
Cocos-Rhum Espuma

### Gegrillte Panettone

Radicchio-Trevisano, kandierte Früchte  
Cassis-Sabayon

13. Februar 2025

Menü by Frank Seimetz, Feines von Legrum Catering & Manufaktur GmbH