



## Speiseangebote

### Halle 1 Speiseangebot

Firmennamen	Halle / Standnummer	Speiseangebot
<b>Büffel Bill</b>	1.3.21	Bresaola und Burrata vom Bodensee Büffel / Wildkräutersalate vom Keltenhof Vinaigrette von Wasabiblatt und Ponzu mit Togarashi-Topping
<b>Lucien Doriath</b>	1.1.28	Enten- und Gänseleberpastete in Scheiben
<b>Fischerei Schwab</b>	1.3.28	Fischsalate aus eigener Herstellung: (dazu frisches Brot) Matjes Bismarckhering Meeresfrüchte Shrimps Pulpo Frikadellen aus eigener Herstellung mit heimischen Rheinfischen und Lachs mit Salat Frische Austern (vor Ort geöffnet)
<b>JRE Genussfestival</b>	Halle 1	Speiseangebot siehe auf der Webseite unter Genussfestival / Köche

### Halle 2 Speiseangebot

Firmennamen	Halle / Standnummer	Speiseangebot
<b>My Kaiserstuhl</b>	2.1.37	Italienische Spezialitäten vom GioiaMia: frischer Schinken, Mozzarella, frische Gambas, Tunfisch Carpaccio uvm.
<b>Hotel Krone, Friesenheim</b>	2.2.21	Handmade Teigtaschen mit  Schwein- und Rindfleisch und Fischrogen Mozzarella, Gouda, Gorgonzola, Pinienkerne und Pesto Kartoffel, Frühlingszwiebel und Champignons Rindfleisch, Gouda, Trüffelöl und Chili Kürbis, Kartoffel und Röstzwiebel
<b>Paolo Induti</b>	SF 35	Spanferkel



## Speiseangebote

<b>Weingut Sonnenbrunnen</b>	SF 40	Schwarzwald Tapas: Käsekartoffelbällchen mit Kräuterfrischkäse Wurstsalat Terrine Ziegenkäse Kartoffel Terrine Weincreme im Glas
----------------------------------	-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Halle 3 Speiseangebot

<b>Firmennamen</b>	<b>Halle / Standnummer</b>	<b>Speiseangebot</b>
<b>a-la-minute Rainer Stalf</b>	3.2.15/3.1.18	Antipasti  Mariniertes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika, Karotten und Champignons) Vitello Tonnato Entenbrust Carpaccio (mit Olivenöl, Creme Balsamico-Tarufi, frischem Parmesan und gerösteten Pinienkernen) Insalata di Mare (Meeresfrüchte mit frischen Leckereien aus dem Meer) Carne Cruda alla Piemontese (Kalbstarter eine wunderbare Vorspeise aus Piemont) Hausgebeizter Lachs Gnocci mit Salbei und Butter Spaghetti con Rucolapesto Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino Penne ai quattro Formaggi Spaghetti frutti di Mare Spaghetti mit frischem Trüffel aus Alba Fritto misto di pesce (frittierte Meeresfrüchte) Calamares frites a la romana (Frittierte Tintenfische mit hausgemachter Knoblauchsoße) Brasato al Barolo (der König unter den Rinderschmorbraten mit Gnocci und Gemüse)
<b>Feinkost Metzgerei Pum</b>	3.2.11	Tastyteller mit drei verschiedenen Burgern  Dry Aged Beef Steaksandwich Pastramiwrap Kamelburger



## Speiseangebote

		Fritz-Cola / Fritz-Orange
<b>FOODSTYLING</b>	3.1.24	Schwarzwaldschnittchen (3 Brote mit je Tannenwipfelsalz mit Butter Schwarzwälder-Schinken-Zwiebel-Jam und BBQ Zwiebeln) Homemade Limo (verschiedene Sorten)
<b>Andreas Miessmer</b>		
<b>Forellenhof Fath</b>	3.2.16	Forellenhofsteller aus eigener Herstellung (Räucherlachs, Kräuterlachs, Flammlachs, Räucherforelle, Brot und Sahnemeerrettich) Forellenhof-Sashimi Teller (Lachs, Thunfisch, Ingwer, Wasabi, Sojasoße) Verschiedene Lachs Brötchen Lachstatar 1/2 Brötchen Räucherforellen Brötchen Bismarckherings Brötchen Matjes Brötchen Irische Gourmet Austern Crémant Rosé Brut Reserve
<b>Schwarzwaldwild</b>	3.1.26	Wildmaultasche vom Reh in Brühe mit Brot
<b>Wagyu Sauerland</b>	3.3.30	Wagyu Burger Wagyu Burger Hälfte Wagyu Steak Tranchen Wein Wasser
<b>Wolf Käse</b>	3.1.10	Appenzeller Chäs Knöpfli Sennenbrote Rustica Sennenbrote Mediterran
<b>Patnerstädte</b>		
<b>Besançon</b>	3.4.34	Comté-Kuchen mit getrüffeltem weißem Schinken und Comté-Spänen  Mont d'Or-Kuchen mit einer Chiffonade aus gekochtem Schinken aus dem Haut-Doubs  Ein Glas Jura-Wein Chardonnay / Savagnin
<b>Lviv</b>	3.4.36	Diverse Gerichte: Borscht, Varenyki
<b>Matsuyama</b>	3.3.31	Freitag & Samstag: Algensalat, Sake (Reiswein)  Sonntag: keine Angabe, Sushi-Meister und Koch
<b>Padua</b>	3.2.22	Weine, Salami, Öl, Käse



## Speiseangebote

<b>Suwon</b>	3.4.32	Suwon yangnyeomgalbi Pogi-Kimchi Gimbap Japchae Samsakjeon
--------------	--------	------------------------------------------------------------------------

## Halle 4 Food Rockerz Speiseangebot

<b>Firmennamen</b>	<b>Halle / Standnummer</b>	<b>Speiseangebot</b>
<b>Curly</b>	FR 23	Ice Cream Rolls Bubble Waffle / Brioche
<b>Frohnat</b>	FR3	Bio-Rohkost-Kuchen made in Freiburg
<b>Homemade Sweets Company</b>	FR 43	Cupcakes Cheesecake Cinnamon Rolls Cookies Brownies Eclairs Tartelette und Törtchen Limonade und Kaffee
<b>Komeko</b>	FR 13	Ramen-Suppe
<b>Sin Carne Schwarzwald</b>	FR 44	Fleischalternativen Käsealternativen
<b>Veranstaltungsmanufaktur</b>	FR 50	Pulled Pork und Steak aus New-Meat, ein aus Pflanzen gewonnenes Fleisch
<b>Villinger Feinekost</b>	FR 19	Kräuterrisotto mit Parmesan Ceviche vom Kabeljaufilet mit Chili, Limette und Koriander Ochsenschwanz gegrillt auf Madeira Zwiebeln Schokoküchle mit flüssigem Kern



## Speiseangebote

### Foyer Speiseangebot

<b>Firmennamen</b>	<b>Halle / Standnummer</b>	<b>Speiseangebot</b>
<b>Willkommen Chef</b>	F 13	Kabeljau Pasteten oder Krabben Empanadas (Thunfisch, Garnelen mit Zitrone, Gemüse, Spinat mit Käse, Hähnchen, Serrano Schinken mit Schafkäse) Kabeljau mit Kichererbsen und Olivenöl Thunfisch mit Süßkartoffeln und Koriander Makrele mit Oliven und Mandeln Makrele mit Tomaten und Piri-Piri Sardinen in Oliven oder Zitrone oder Tomaten und Piri-Piri Tortilla mit Eiern, Kartoffeln und Zwiebeln Käseplatte mit Serrano-Schweinefleisch und Schafskäse Sandwich mit Schafkäse und Serrano- Schweinefleisch Bacalhau oder Garnelen Pastete Teller mit Schafs- oder Ziegenkäse und Iberico Würstchen aus Schweinefleisch Gegrilltes Hähnchen mit Piri-Piri Francesinha Pasteis de Nata Vinho Verde, Roter- oder Roséwein