



Halle 1 Speiseangebot

Firmenname	Standnummer	Speiseangebot
Lucien Doriath SA	1.2.21	Enten- und Gänseleberpastete in Scheiben
Beckesepp	1.3.30	Heißgetränke Kirschkuchen Sahne-/Cremetorten/Kuchen Törtchen/Cupcake Linzertorte/Stollen/Weihnachtsstollen
Büffel Bill Deutschland	1.1.29 / 1.3.28	Tatar vom italienischen Büffel Wachtelei Schwarze Knoblauch Aioli, Warmes Tomaten Confit Mozzarella di Bufala Basilikum Espuma, Mozzarella di Bufala Caprese im Weckglas Büffel Fleisch Büffeldelikatessen Färsenfleisch und Büffelmozzarella
Domaine d'Amalric Earl	1.3.25	Aus dem Elsass: Weine, Münster Käse und Bretzeln
Sirins Genussbazar	1.2.12	Antipastiteller
Sterneköche		
Steffen Disch Gasthaus zum Raben	GF1.1	Fjord Forelle Papa Mame Soja "SD" gepickeltes Gemüse Shimeji Pilze Dashi-Brühe Bugblatt vom Weiderind "BBQ" bunte Rüben Bao Bun Ponzu Miso Hollandaise Falafel (vegetarisch) bunte Rüben Miso Hollandaise Kale "Keltenhof" Weingut Höfflin, Bötzingen
Daniel Fehrenbacher Hotel Restaurant Adler	GF1.2	Kalbstaffelspitz Gremolata Kartoffelrisotto Pilze Hummer Bolognese Spaghettini Parmigiano Reggiano Majoran Raz el Hanout Aubergine (vegetarisch) Feta Olivenölkaviar Granatapfel Weingut Wöhrle, Lahr

Jochen Helfesrieder
Storchen Restaurant

GF1.4

Krustentiermaultäschle
Gambaspieß | Gemüse-Papayasalat |
Zitronengras-Currysauce
Allgäuer Hirschkalb
Spinatknödel | geräucherter Sellerie |
Preiselbeersauce
Spinatknödel (vegetarisch)
Gemüse-Papayasalat | Currysauce |
Panko-Limonenblätterbrösel
Weingut Walz, Heitersheim

Thomas Merkle
Merkles Restaurant

GF1.3

Ente Plaza Culinaria Style
Ingwer Sesam Lack | Rotkohl |
Kartoffelknödel | Trockenfrüchte Chutney
Filet vom Lachs
Dashi Knusper | Couscous | Karotte |
Zitronengras
Curry Tempeh (vegetarisch)
Couscous | Karotte | Zitronengras
**Weingut Abril, Vogtsburg im
Kaiserstuhl**

Sabrina Schanz und Kevin Kugel GF1.5
Original Beans B.V.

Variation von Sanddorn | Hagebutten |
Heumilch | Piura-Porcelana |
Sonnenblumenknusper



Halle 2 Speiseangebot

Firmenname	Standnummer	Speiseangebot
Fallerhof	2.1.13	Kürbis-Creme-Süppchen Feldsalat mit Speck und Croutons Feldsalat Lachs, Perlhuhn, Ziegenkäse Feinschmecker-Teller Ravioli mit Steinpilzen Hausgemachte Fischklößchen Gänsekeule Rinderhüfte Lachs-Burger
Gutmann Nudeln	2.2.5	Käsespätzle mit selbstgemachten Nudeln
Mahatma Gandhi	2.3.18	Pakora Vegetable/Mushrom/Chicken Samosa Chat/Vegetable, Channa Masala Vegetable Curry/Chicken Curry, Chicken Tikka Masala, Chicken Biryani, Lamm Curry Masala, Mixed vegetables Teller, Nudeln indischer Art, Chicken Rolle
Paolo Induti Oltre l'Infinito	SF 28	Belegte Steinofen Brötchen Spanferkel Belegte Steinofenbrötchen Salami/Käse

Futter Erde	SF 12	Veganes Bio Eis in verschiedenen Sorten: Schokolade, Haselnuss, Vanille, Beeren, Pistazie, Banane, gesalzene Erdnuss, Mango / Maracuja
Metzgerei Reichenbach	2.2.23	Gourmet - Schinkenplatte Trüffelburger vom Schwarzwald Angus
Hotel Krone	2.2.20	Burger, verschiedene Sorten: Plaza / Surf and Turf / Black Forest / Flamm Lachs Feldsalat Schafskäse Honig Feldsalat Flamm Lachs
Italienische Spezialitäten	2.3.9	Paninis Italienischer Kuchen



Halle 3 Speiseangebot

Firmenname	Standnummer	Speiseangebot
Adria	3.1.29	Pastel de Nata
a-la-minute	3.2.15 / 3.2.13	Antipasti: Mariniertes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika, Karotten und Champignons) Vitello Tonnato Entenbrust Carpaccio Insalata di Mare Hausgebeizter Lachs Spaghetti, verschiedene Sorten: mit Rucola Pesto, vier Käse, mit Meeresfrüchten und mit frischen Trüffeln aus Alba Brasato al Barolo (der König unter den Rinderschmorbraten mit Gnocchi und Gemüse)
Dominik´s essBAR	3.2.24	Gefüllte Ananas
Dorfbäckerei Ritter	3.3.12	Linzertorte, Gugelhupf, Nußbrot, und Bure Vesper
Feinkost Metzgerei Pum	3.2.11	Tastyburger: Drei verschiedene Miniburger Beef-tartar mit Parmesan und Kräuter dressing Pums Burger mit cheese und bacon Dry aged Steak-Sandwich Krokodilburger Pastrami wrap Veganer Burger

FOODSTYLING	3.1.20	Herzpflücker Schwarzwald-Schnittchen Spätzle mit Bärlauch-Chilli-Dattel Pesto Herzpflücker Homemade Limo
Kaisers Gute Backstube	3.1.1	Quiche
Nordsee-Tourismus	3.1.30	Kaffee mit Rum und Sahne Vollkornbrot mit Matjes und Makrele
Partnerstadt Freiburg Restaurant Le Sauvage Besançon	3.1.34	Morbiflette (Kartoffelauflauf mit Wurst und Morbier) und warmer Mont d'or mit Einlage
Sirins Genussbazar	3.2.30	Gözleme: Mediterraner Strudelteilg mit unterschiedlichen Füllungen <u>Hängende Gärten:</u> Mit Gartenkräutern wie Basilikum, Spinat, Petersilie und Fetafrischkäse und kretisches Olivenöl <u>Roter Euphrat:</u> Rote Beete mit Kicherbensen, Minze und Olivenöl <u>Schwiegermutter:</u> Chili, Sambal Oelek, Olivenöl Knoblauch Couscous Salat mit Petersilie, Minze und Tzaziki Quinoa Salat mit roter Beete, Granatapfelsaft und Hummus
Selot & Sohn	3.3.26	Austern
Stefans Käsekuchen	3.3.1	Käsekuchenstücke, verschiedene Sorten: Klassik, Rosine, Kirsch, Mohn, Mandarine-Orange, Apfel-Zimt
Schwarzwaldwild	3.1.22	Wildmaultäschle vom Reh in Brühe mit Brot
Wolf Käse & Mehr	3.1.10	Käsespätzle, Sennenbrote und Schweizer Wurstsalat



Halle 4 Speiseangebot

Firmenname	Standnummer	Speiseangebot
Curly	FR 4	Icerolls
Blattwerk	FR 15	Gegrillte Klappstulle mit Schmelz (Röstzwiebeln, veganer Käseschmelz, Pilze und Salsa) Paprika- Senfkorn-Chutney Schokotarte pure Schokolade / Orange, Pistazie
FrohNat	FR 35	Vegane Raw Cake in verschiedenen Sorten: Himbeer / Erdbeer / Beeren, Mango / Tropical, Big MagicBoost, Dragon / Ananas, Schoko, Maca-Bana Erdbeer-Genuss im Glas New Freiburg Cheeze Cake

Homemade Sweets Company	FR 9	American Cheesecake Brownie/Blondie Cinnamon Roll/Red Velvet Roll Chocolat Chip / White Almond Cookie Cakepop Bananenbrot Veganer Käsekuchen/Brownie Waffeln Kaffeekreationen /Homemade Lemonade
Ninaky Empanadas Frescas	FR32	Empanadas - gefüllte argentinische Teigtaschen und Apéritivo
Sin Carne Schwarzwald	FR 14	Veganer Burger
Soukbaladeh	FR 20	Mezzé Teller – vegetarisch oder vegan Hummus-Bowls mit libanesischem Cracker oder Fladenbrot heiße vegane Schoki
Time 2 Taste	FR 8	Mediterranes Fingerfood Wein und Rum Tastings am: Freitag 15 bis 21 Uhr Samstag 12 bis 21 Uhr Sonntag 12 bis 19 Uhr
Veprosa	FR 74	Veganes Gulasch mit Veprosa Tomatensoße & eine Scheibe Brot