KLÄNGE AUS ALLER WELT

LIVE-MUSIK ZUM WALKING DINNER

Mit Live-Musik bekommt der Abend zusätzliche Tiefe: stilvoll, warm und mit feinem Gespür für Atmosphäre. Während des Buffets setzt Dos Mundos elegante Akzente – dezent, aber spürbar.

Pro Person
99,- €
inkl. begleitender Getränke

MOHREN
RESTAURANT

JETZT TISCH RESERVIEREN!

08322 / 9120
info@restaurant-mohren.de
www.restaurant-mohren.de
Marktplatz 6 · 87561 Oberstdorf

MOHREN
RESTAURANT

24.04.2026
AB 18.30 UHR
99,- €/Person
inkl. begleitender Getränke

GENUSS REISE

KULINARISCH - RUND UM DIE WELT

WALKING-DINNER

RUND UM DIE WELT

Zu unserer 17. Genuss-Reise „Rund um die Welt“ entführen wir Sie auf eine kulinarische Entdeckungstour über Kontinente hinweg. Jedes Land bringt eigene Aromen, Gewürze und Geschichten auf den Teller – von herzhaft bis exotisch, fein abgestimmt und von Daniel Höfling und seinem Team mit Leidenschaft gekocht. Nach einem Aperitif reisen Sie Gang für Gang weiter: von Europa über Asien und Afrika bis nach Amerika. Begleitet von ausgewählten Weinen und passenden Drinks im Restaurant. Ein Abend voller Genuss, Neugier und Lebensfreude.

Wir freuen uns auf eine gemeinsame kulinarische Weltreise!

André Brandt
Hoteldirektor

EINE GENUSS-REISE RUND UM DIE WELT

Wir beginnen unsere kulinarische Reise in Ungarn – herzhaft, würzig und bodenständig, etwa mit einer kräftigen Gulaschsuppe als Auftakt. Weiter geht es nach Chile, wo uns südamerikanische Klassiker wie Empanadas und ein rustikaler Eintopf begleiten. In Indien wird es aromatisch: Samosas, Naan und fein abgestimmte Gewürznoten machen diesen Stopp zum Highlight. Danach landen wir in Südafrika, wo Potjiekos für spannenden Genuss mit Charakter steht. Den Abschluss bilden die Südstaaten der USA – Louisiana / Mississippi – mit Soulfood-Vibes wie Jambalaya und einem süßen Finale à la Banana Pudding

Cheers & guten Appetit!

UNGARN

Körözött auf Brot · Gulyás – Gulaschsuppe · Töltött – gefüllte Krautrouladen · gefüllte Paprika · Rinds-Pörkölt mit Nudeln · Rakott krumpli – Kartoffelauflauf · Hühnerpaprikasch · Lecsó – Gemüse-Schmorgericht · Zserbó- und Krémes – Kuchenschnitten · Gundel – Palatschinken

- Bio Grauburgunder Penke
- Sebestyen Szekszard Mozaik, Cuvée

CHILE

Empanadas – Teigtaschen · Sopaipillas – Kürbisfladen mit Salsa · Charquicán – Fleischeintopf mit Spiegelei · Asado in der Schauküche tranchiert: Beef Ribs · Entrecote · Pork Spare Ribs · Chimichurri · Honig-Chili-Kartoffeln · gegrillte Maiskolben · Leche Asada – Creme Karamell · Brazo de Reina – Bisquitrollen

- Quatro DO Montgras
- deGras Cabernet Sauvignon

INDIEN

Naan – Fladenbrot · Samosa – Teigtaschen mit Fleisch, Fisch und Gemüse · Chutneys · Vada Pav – vegetarische Bällchen · Mulligatawny-Suppe · Garnelen-Curry · Dal – Linsensauce · Tandoori Chicken · Chicken Tikka Masala · Rogan Josh – Lamm Curry · Kheer – indischer Milchreis · Gulab Jamun – Bällchen in Sirup

- Sula Sauvignon blanc
- Sula Shiraz

SÜDAFRIKA

Linsen-Salat mit Banane · Potjiekos – Eintopf mit Rind · Isidudu – Maisbrei · Bobotie – Hackfleisch-Auflauf · Chakalaka · Sosaties – Fleischspieße · Gelber Reis mit Rosinen · Straußensteak an Cognac-Pfeffersauce · Malva Pudding · Melktert – Milchkuchen

- Toitskloof Sauvignon blanc
- Kleine Rust Pinotage-Shiraz

SÜDSTAATEN USA

Fried Pickles mit Mississippi Comeback Sauce · Maisbrot · Jambalaya – Reispfanne · Fried Chicken · Grünkohl · Okraschoten · Shrimp´n grits – Garnelen auf Maisbrei · Fridays Potato Skin - überbackene Kartoffeln · Banana Pudding · Pecan Pie

- Southern Ginger
- Green-Bayou – Rumcocktail

Reservieren Sie Ihr Ticket unter:
08322/9120