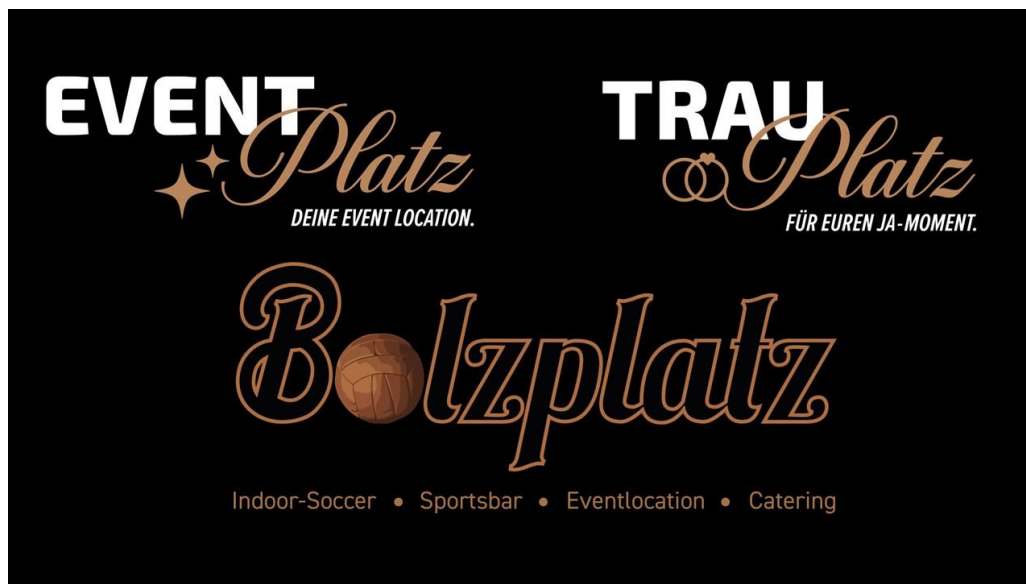




Menü zum Auswählen ab 20 Personen

Vorspeisen

Wild-und Blattsalat mit zweierlei Dressing und Kracherle
 Tomate und Büffelmozzarella mit hausgemachtem Basilikumpesto
 Grillgemüse mit hausgemachter Rucola-Walnuss-Pesto
 Asiatischer Glasnudelsalat mit knackigem Gemüse und Sesam
 Kleine Quiche mit Kirschtomaten und Ziegenkäse
 Kleine Lauchquiche mit Tiroler Speck und Kräuterquark
 Chantaloupe-Melone mit Serrano Schinken
 Rote Beete Carpaccio mit Walnussöl, Rucola und kleinem Ziegenkäse
 Brokkoli Salat mit Heidelbeere und Feta-Käse

Hauptgänge

Schweine-Lendchen in Pilzrahmsauce mit Vichy-Karotten und Spätzle
 Spießbraten an Speckbohnen mit Kartoffeln und Bratenjus
 Putencurry mit Champignons und Gemüse an Basmatireis
 Schmorbraten vom Weide-Rind mit Mischgemüse und Kartoffelstampf
 Klassische Rindfleisch Lasagne mit Kräutern der Provence
 Gebratene Poulardenbrust auf Ratatouille- Gemüse und Basilikum-Gnocchi
 Provenzalische Lamm-Bolognese mit Hartweizen Pasta und Reibekäse
 Rahmschnitzel vom Landschwein mit geschmelztem Blumenkohl und Kartoffelpüree
 Königsberger Klopse mit Rote Beete Salat und Kartoffeln
 Hausgemachte Frikadellen mit Kohlrabi Gemüse und Rissolé-Kartoffeln
 Piccata Milanese von der Putenbrust auf Ratatouille mit cremiger Polenta
 Puten-Geschnetzeltes Züricher Art mit Erbsen-Möhrrchen-Gemüse und Reis

+ 5 Euro Aufschlag

Rosa gebratenes Roastbeef mit Brechbohne und Kartoffelgratin
 Kalbsrahmbraten mit Kohlrabi und Bandnudeln

Vegetarisch

Thai-Curry mit Kokosmilch und Basmatireis

Vegetarischer Moussaka (Griechischer Kartoffelaufbau mit Paprika, Aubergine, Zucchini und Hartkäse)

Ofengemüse mit Süßkartoffel und Ziegenkäse

Mit Orientalischem **Couscous gefüllte Paprika** mit Tomatensugo und Minz-Joghurt

Vegetarische **Paella**

Gemüse-Lasagne

Gnocchi in feiner Tomaten-Sahnesauce mit Mozzarella und Basilikum

Gefüllte **Zuccinischnitten** mit Käse Überbacken und Reis

Käsespätzle Allgäuer Art mit Röstzwiebeln

Griechische Gemüsepfanne mit Oliven und Hirtenkäse

Rote Beete Gnocchi in feiner Zitronensauce und grünem Spargel

Vegetarische **Hirtenpfanne** mit Oliven und Hirtenkäse

Blumenkohl-Curry mit Erdnüssen, Sesam und Frühlingslauch dazu Reis

Dessert im Gläschen

Mousse au Chocolat

Tonkabohnen Panna Cotta mit Himbeercouli

Kleine Windbeutel mit Vanillecreme

Vanillemousse mit Erdbeersauce

Joghurt-Limettencreme mit Erdbeercouli

Tiramisu

Bayrisch-Creme mit glasierten Kirschen

Frischer Obstsalat

1 Vorspeise | 1 Hauptgang Fleisch | 1 Hauptgang Vegetarisch | 1 Dessert 25,50

Ohne Dessert 22,50

Bowls

Kleine Asia Bowl Sesamsauce 6,5

Basmatireis, Edamame, Mango, Algensalat, Paprika, Gurke

Kleine Salat Bowl mit French Dressing 6,5

Wildkräutersalat, Avocado, 7 Minuten Ei, Karotte, Gurke, Kidney-Bohnen, Kirschtomaten

Kleine Gemüse Bowl 6,5
Ofengemüse, Blattsalat, Kichererbsen, Karotte, Paprika, Gurke Radieschen,
Mais, Tomate, Edamame

Kleine Orient Bowl 6,5
Gemüse Couscous, Mango, Champignons, Paprika, Karotte, Baby-Spinat,
Kirschtomate

mit mariniertem Wildlachs + 4,5

mit gebratenem Hähnchen + 3,5

Suppen mit Baguette

Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln 10,50

Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen 9,50

Ratatouille-Cremesuppe 8,50

Karotten-Ingwer-Suppe 8,50

Rheinische Erbsensuppe 9,50

*Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie, dass wir eine Mindestabnahme für 15 Personen voraussetzen.*

Canapés

Unsere Canapés werden auf französischem Baguette angerichtet

Canapé mit Schwarzwälder Schinken, Meerrettich
und Essiggurke 4,90 pro Stück

Canapé mit geräuchertem Lachs 4,90 pro Stück

Canapé mit Leberwurst, Schnittlauch und Cornichons 4,90 pro Stück

Canapé mit gekochtem Schinken, Ei und Petersilie 4,90 pro Stück

Canapé mit Brie, Feigensenf und Salat 4,90 pro Stück

Canapé mit Camembert, Orangensenf und Rucola 4,90 pro Stück

Canapé mit Forelle mit Sahne-Meerrettich und Schnittlauch 4,90 pro Stück

Canapé mit Bresaola, Rucola und Parmesan 4,90 pro Stück

*Bitte beachten Sie, dass wir eine Mindestabnahme von 20 Stück pro Sorte
voraussetzen.*

Fingerfood

Hackbällchen mit kölschem Senf	3,50 pro Stück
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikum	3,90 pro Stück
Lothringer Pastetchen mit Rindfleisch	4,70 pro Stück
Garnelenspieß im Asialack an Ananas-Mango-Chutney	5,10 pro Stück
Kleines Himmel und Äd	4,60 pro Stück
Kleiner gratinierter Ziegenkäse mit Tomatenkompott	4,90 pro Stück
Kleine Lauchquiche mit Räucherlachs	4,90 pro Stück
Kleine Tomatenquiche mit Ziegenkäse	4,90 pro Stück
Rindertatar mit Crème fraîche	5,90 pro Stück
Lachstatar mit Zitrone und Schnittlauch	5,80 pro Stück
Ziegenkäse-Praline im Kräutermantel mit Tomate	5,90 pro Stück
Kleines Croque Monsieur	4,90 pro Stück

Bitte beachten Sie, dass wir eine Mindestabnahme von 20 Stück pro Sorte voraussetzen.

*Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie, dass wir eine Mindestabnahme für 20 Personen voraussetzen.*

