



## Trostpflaster

### Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Sprossen (v)

Kräuter-Joghurtdressing (g, j)

Vinaigrette (j, v)



Miniquiche Lorraine mit Zwiebel-Speckfüllung (a, c, g, 1)



Baguette und Ciabatta (a, v)

### Hauptgerichte

Rindfleischstreifen mit Shiitakepilzen (f,g,k)

Spätzle (a, c, g)



Grünkernbratlinge (a, c, i, j)

Möhren in Estragonsoße (g, i)

### Dessert

Zitronen-Joghurtmousse (g)

Erdbeersoße (v)

Ab 10 Personen, Preis pro Person:

34,90 € (Gültig bis Ende August 2021)

Ab 20 Personen, Preis pro Person:

29,90 €

a. Glutenhaltiges Getreide, b. Krebstiere, c. Eier, d. Fisch, e. Erdnüsse, f. Soja, g. Milch und Molkereiprodukte (einschl. Laktose), h. Schalenfrüchte,

i. Sellerie, j. Senf, k. Sesamsamen, l. Schwefeldioxid und Sulfite, m. Lupinen, n. Weichtiere, v = vegan



## Spargello

### Suppe

Bärlauchcremesuppe (g,i)

### Vorspeisen

Bunte Blattsalate (v)

Kräuter-Joghurtdressing (g, j)

Vinaigrette (j, v)



Baguette und Ciabatta (a, v)

### Hauptgerichte

Schnitzel paniert vom Schwein (a,c,g)

Salzkartoffeln (v)



Spargel in Butter (g) **(Nur in der Spargelsaison)**

Grüne Soße (c,g)

### Dessert

Erdbeertiramisu (a,c,g)

Ab 10 Personen, Preis pro Person:

37,90 € (Gültig bis Ende August 2021)

Ab 20 Personen, Preis pro Person:

33,90 €

a. Glutenhaltiges Getreide, b. Krebstiere, c. Eier, d. Fisch, e. Erdnüsse, f. Soja, g. Milch und Molkereiprodukte (einschl. Laktose), h. Schalenfrüchte,

i. Sellerie, j. Senf, k. Sesamsamen, l. Schwefeldioxid und Sulfite, m. Lupinen, n. Weichtiere, v = vegan



## Trotzdem gut essen

### Vorspeisen

Bunte Blattsalate (v)

Kräuter-Joghurtdressing (g, j)

Himbeer-Vinaigrette (i,j,v)



Antipasti-Spieße von Aubergine, Paprika, Steinchampignon und Zucchini (v)



Baguette und Ciabatta (a,v)

### Hauptgerichte

Schweinelende im Speckmantel mit Backpflaume gefüllt (a,g,1)

Kartoffelgratin (g)



Gemüse in Sesam-Sherrysoße (f,i,k,v)

Basmatireis (v)

### Dessert

Panna Cotta (g)

Himbeersoße (v)

Ab 10 Personen, Preis pro Person:

37,90 € (Gültig bis Ende August 2021)

Ab 20 Personen, Preis pro Person:

33,90 €

a. Glutenhaltiges Getreide, b. Krebstiere, c. Eier, d. Fisch, e. Erdnüsse, f. Soja, g. Milch und Molkereiprodukte (einschl. Laktose), h. Schalenfrüchte,

i. Sellerie, j. Senf, k. Sesamsamen, l. Schwefeldioxid und Sulfite, m. Lupinen, n. Weichtiere, v = vegan



Maskenball - vegetarisch, auch in vegan erhältlich

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Sprossen und Radieschen (v)

Kräuter-Joghurtdressing (g, j)

Vinaigrette (j,v)



Gebackene Aubergine mit Granatapfelkernen (k,v)

Sesamdip (f,k,v)



Rosmarinfocaccia (a,v)



Baguette und Ciabatta (a,v)

Hauptgerichte

Gratinierte Crespelle mit Spinat-Ricottafüllung (a,c,g)

Fruchtiges Tomatenragout (i,v)



Provençalische Kartoffelpfanne (v)

Kräuterrahmdip (g,j)

Dessert

Cassisparfait (c,g)

Ab 10 Personen, Preis pro Person:

29,90 € (Gültig bis Ende August 2021)

Ab 20 Personen, Preis pro Person:

25,90 €

a. Glutenhaltiges Getreide, b. Krebstiere, c. Eier, d. Fisch, e. Erdnüsse, f. Soja, g. Milch und Molkereiprodukte (einschl. Laktose), h. Schalenfrüchte,

i. Sellerie, j. Senf, k. Sesamsamen, l. Schwefeldioxid und Sulfite, m. Lupinen, n. Weichtiere, v = vegan



Gartenparty - vegetarisch, auch in vegan erhältlich

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Sprossen und Radieschen (v)

Kräuter-Joghurtdressing (g, j)

Vinaigrette (j,v)



Miniquiche mit Erbsen-Minzfüllung (a,c,g)



Brotvariationen (a,v)

Hauptgerichte

Thailändisches Gemüsecurry (i,j,v)

Wildreismischung (v)



Ratatouillegemüse (i,v)

Polentaschnitte gebraten (i,v)

Dessert

Mousse au Chocolat (g)

Beerenragout (v)

Ab 10 Personen, Preis pro Person:

28,90 € (Gültig bis Ende August 2021)

Ab 20 Personen, Preis pro Person:

24,90 €

a. Glutenhaltiges Getreide, b. Krebstiere, c. Eier, d. Fisch, e. Erdnüsse, f. Soja, g. Milch und Molkereiprodukte (einschl. Laktose), h. Schalenfrüchte,

i. Sellerie, j. Senf, k. Sesamsamen, l. Schwefeldioxid und Sulfite, m. Lupinen, n. Weichtiere, v = vegan