

Frühlingskarte 2024

Fingerfood

Bärlauch-Blini mit glasierten Möhren und Avocado-creme (vegan)	2,90 €
Mini Burger mit Rinderhack-Bärlauch-Pattie, gegrillter Zucchini und Kresse-mayo	4,10 €
Mini Frühlingskräuter-Franzbrötchen	2,90 €
Garnelen-Gurken Tower mit Kresse-Mayo	4,30 €
Crostini mit Burrata, Feigen und Thymian	3,10 €

Gabelfood im Glas

Cous Cous Salat mit Avocado, Grünem Spargel, Kirschtomaten, Petersilie und Parmesan-Chip	3,90 €
Kartoffel-Radieschen-Salat mit Rucola und Walnuss-Dressing (vegan)	3,90 €
Crispy-Sesam-Chicken mit Bärlauch-Panade auf Kresse-Dip	3,90 €
Champignon im Bärlauch-Tempuramantel auf cremigem Cashewmus (vegan)	3,90 €

Warme Gerichte

Spargelcremesuppe mit Ciabatta-Rosmarin-Croutons	7,20 €
Involtni von der Pute gefüllt mit Büffelmozzarella und toskanischem Grillgemüse, dazu Bärlauch-Gnocchi	15,50 €
Italienischer Auberginenauflauf mit Basilikum und Mozzarella	14,50 €
Gransole Pasta gefüllt mit Erbsen, Frischkäse und Minze an leichter Kerbelsauce mit grünen Bohnen und Zuckerschoten, dazu Parmesan	14,50 €

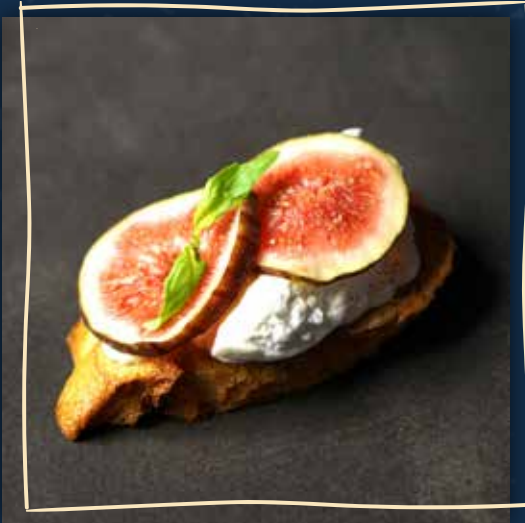
Dessert im Glas

Heidelbeer-Mascarponecreme mit weißer Schokolade im Glas	3,90 €
Panna Cotta mit Holunder-Kirsch-Kompott im Glas	3,90 €
Rhabarber-Baiser Törtchen	3,70 €

Gültig vom 15.03.2024-15.06.2024

Bei den ausgewiesenen Preisen handelt es sich um Nettopreise. Mindestbestellmenge: 10 Portionen/ Stück je Gericht.

Impressionen



Crostini mit Burrata, Feigen und Thymian



Italienischer Auberginenauf
mit Basilikum und Mozzarella



Rhabarber-Baiser Törtchen