

Wählen Sie eine

## Vorspeise



- ❄️ Weihnachtssalat mit Büffelmozzarella, Serranoschinken & Clementinen (j,v,2,3)
- ❄️ Graved Lachs mit kleinem Salat & Honig-Senf-Dressing (g,h,v)
- ❄️ Salat von zweierlei Linsen mit geräucherter Gänsebrust (v,2,3)

Wählen Sie drei

## Hauptbeilagen



- ❄️ Sous Vide gegartes Maishähnchen in Merlotsauce
- ❄️ Rinderroulade mit Speck, Zwiebeln Gurke und Senf gefüllt (v,2,3,9)
- ❄️ Victoriabarschfilet in Dillsensauce (h)
- ❄️ Schweinefilet im Speckmantel und Kräuterrahmsauce (2,3,9)
- ❄️ Hirschgulasch mit Preiselbeeren
- ❄️ Schupfnudeln (b,i,3)
- ❄️ Kartoffelgratin (i,j,u)
- ❄️ Halbwilder Reis (j)
- ❄️ Klöße (x,2,3)
- ❄️ Petersilienkartoffeln
- ❄️ Apfelrotkohl & Rosenkohl (u,3,10) oder
- ❄️ Winterliche Gemüseplatte (b,i,j,n,u,3,10) (Broccoli, Blumenkohl, Möhren, Rosenkohl, Wirsing)

Wählen Sie drei

## Beilagen

dazu

## Gemüse

31,50 €  
pro  
Person

Wählen Sie zwei

## Dessert im Gläschen



- ❄️ Haselnussdessert mit Karamel- und Vanillecreme (j,m)
- ❄️ Tiramisu (a,i,i)
- ❄️ Weiße Schokomousse auf Schoko-Panna-Cotta (j)

**Menüangebot gilt für die Weihnachtsfeiertage 25.12 & 26.12! Auslieferung bis 14:00 Uhr!**

# Weihnachten 2021



# Silvester 2021

## Vorspeisen

### Antipastiauszug

Tomate-Mozzarella & Basilikumpesto (j,n,x,l)  
Paprika, Zucchini, hausgemachte Champignons  
Artischocken (3,4)  
Minipaprika mit Frischkäsefüllung (j,x,2,3)

Preis pro Person 6,50 €

### Antipasti

Minipaprika mit Frischkäsefüllung (j,x,2,3)  
Hausgemachte Champignons  
Oliven in Knoblauchöl (1,3)  
Paprika, Zucchini, Auberginen, Artischocken (3,4)  
Tomate-Mozzarella (j,n,x,l)  
Melone m. Serrano-Schinken (2,3)  
Carpaccio vom Rinderbraten (u,v)

Preis pro Person 8,50 €

### Mandel-Ziegenkäse

Mandel-Ziegenkäse mit Roter Beete und Basilikumpesto (j,n,v,2)

Preis pro Person 7,80 €

### Vitello Tonnato

Dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern (h)

Preis pro Person 7,90 €

## Mix it 1

Einfach selber zusammenstellen ...

### 3x Hauptbeilagen

Currywurst (v)  
Schaschliktopf (v)  
Spießbraten mit Schmorzwiebeln  
Hähnchenschnitzel (b)  
Käsetortellini in Sahnesauce (vegetarisch) (b,i,j,u)  
Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahm (j)  
Geflügelhackbällchen in Kräutersauce (i,j,u,v)  
Hähnchengyros



### 2x Beilagen

Kartoffelgratin (i,j,u)  
Spätzle (b,i)  
Pariser Kartoffeln  
Reis (j)



### 3x hausgemachte Salate

Krautsalat, Coleslaw Salat (a,i,j,v,l)  
Couscoussalat (j,v,l), Bohnensalat (j,v)  
ital. Nudelsalat (b,j,n,v)  
Schichtsalat (a,i,u,v,l,3,9), Farmersalat (i,j,u)  
Griechischer Bauernsalat (j,v,l)



### 1x Gemüse

Kaisergemüse (j)  
Balkangemüse (j)

Lieferung ab 20 Personen!

9,90 €  
pro Pers.

## Mix it 2

Einfach selber zusammenstellen ...

### 3x Hauptbeilagen

Rinderbraten in Rotweinsauce (u,v)  
Hähnchen-Cordon-Bleu (b,j,u,l,3,9)  
Zander auf gerahmtem Blattspinat (b,h,i,j,u)  
Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“ (b)  
Hähnchenfilet in Kräutersauce (j,u,v)  
Gratinerte Tortelloni in Tomatengemüsesugo (vegetarisch) (b,j)



### 2x Beilagen

Kartoffelgratin (i,j,u)  
Spätzle (b,i)  
Pariser Kartoffeln  
Halbwilder Reis (j)  
Schupfnudeln (b,i,3)



Frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)



### Gemüse

gemischte Gemüseplatte (b,i,j,n,u)  
(Broccoli, Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Bohnen m. Speck)

Lieferung ab 15 Personen!

17,50 €  
pro Pers.

## Zum Abschluss

Kräuterbutterblüten (j) 0,60 €  
Butterblüten (j) 0,60 €  
Griebenschmalz (a) 0,60 €  
Basilikumfrischkäse (j,n) 1,20 €  
Aioli Dip (i,j,v,2) 1,20 €  
Tzatziki (j) 1,20 €  
Brotkorb (b,c,d,v) 1,20 €  
Internationale Käsespezialitäten (j,n) 2,90 €  
Gulaschsuppe (v) 0,5 ltr. 3,95 €  
Currywurst (v) 400 gr. 4,00 €

## Dessert im Gläschen

Joghurtcreme auf Apfel-Zimt-Kompott mit Müsli-Topping (a,i) 2,40 €  
Bayerisch Creme mit feinem Biskuit und Erdbeerpüree (b,i,j) 2,40 €  
Weiße Schokomousse auf Schoko-Panna-Cotta (j) 2,40 €  
Haselnussdessert mit Karamel- & Vanillecreme (j,m) 2,40 €  
Schokosahnecreme mit Kirschkompott und Kirschwassermousse (b,i,j) 2,40 €  
Joghurtcreme zwischen Himbeermousse und Himbeerpüree mit Raspelschokolade (j) 2,40 €  
Tiramisu (a,i,j) 2,40 €

### Allergene

a - Gluten  
b - Weizen  
c - Roggen  
d - Gerste  
e - Hafer  
f - Dinkel  
g - Krebstiere  
h - Fisch  
i - Ei  
j - Milch  
k - Soja  
l - Erdnuss  
m - Haselnuss  
n - Mandel  
o - Walnuss  
p - Paranuss  
q - Pekanuss  
r - Pistazie  
s - Kaschunuss  
t - Macadamianuss  
u - Sellerie  
v - Senf  
w - Sesam  
x - Schwefel/Sulfit  
y - Lupine  
z - Weichtiere

### Zusatzstoffe

1 - Farbstoff  
2 - Konservierungsstoff  
3 - Antioxidationsmittel  
4 - Geschmacksverst.  
5 - gewachst  
6 - geschwefelt  
7 - geschwärzt  
8 - Süßungsmittel  
9 - Phosphat  
10 - Nitritpökelsalz