

Aufgespießt, eingewickelt, aufgerollt – piratisches Fingerfood

Fisch:

- Garnelen-Mango-Spieß mit schwarzem Sesam (2,50€)
- Räucherlachs & Frischkäse mit Radieschen auf Vollkornbrot (3€)
- geräucherte Buttermakrele auf Kartoffel-Gurken-Tomaten-Salat & Beere (2,50€)
- gebratener Lachswürfel auf Ratatouille & Limone (3€)
- Matjes-Tartar mit Gurke, Wachtelei & Butterstulle (3€)
- Mini-Laugenburger mit Gurke & Sherrymatjes (3€)
- Schwertfischfilet in Zitrone auf Gemüse-Couscous & Minzjoghurt (3€)

Fleisch:

- Saté vom Hühnchen mit Erdnuss-Sauce & Ingwerkarotte (2,50€)
- Schweinefilet mit Pesto & Rote Bete-Birnensalat (2,50€)
- Minifrikadellen vom Rind mit getrockneter Tomate & Feta 2 Stück (2,50€)
- Roastbeef Röllchen mit geschmortem Sellerie, Karotte & Meerrettich (2,50€)
- Mit Nüssen gefüllte Datteln im Speck 2 Stück (3€)
- Mini-Laugenburger mit Gurke & Serranoschinken (3€)
- Saltimbocca von der Ente mit Blumenkohl & Espresso (3€)

Vegetarisch:

- Tortellini-Tomaten-Mozzarella-Spieß (2,50€)
- Ziegenkäse & Oliven im Filoteig gebacken 2 Stück (2,50€)
- Pizzaschnecke mit Parmesan, Olive & getrockneter Tomate (2,50€)

Vegan:

- Gepresste Zitrus-Melone mit Meeresalgen, Gurke & Sesam (2,50€)
- Zucchini & Kirschtomate mit Kichererbse gefüllt (2,50€)
- Wrap mit Aubergine, Kichererbse, Eisberg & Kresse (2,50€)

ab 15 Stück pro Sorte legen wir los schauen Sie auch mal zu den Süßigkeiten - die gibt's auch als Fingerfood





Kalte Kombüse Schnittchen - Einfach lecker

zum Beispiel: Kasseler, Mett & Zwiebel, Butterkäse, Frischkäse, Pute, Mettwurst, Ei & Mayo, Matjes & Gurke, ... (2,50€ p. Stück) (fein dekoriert mit Düt & Dat)

Schnittchen - Ober lecker

zum Beispiel: Serranoschinken, Roastbeef, Buttermakrele, Käserose mit Feigensenf, RäucherlaX, Nuss-Salami, Wiesenblütenkäse, Flusskrebse, geräucherte Forelle, Krabben, ... (3€ p. Stück) (fein dekoriert mit Düt & Dat)

Wir empfehlen 7-8 Schnittchen pro Person - ab 15 Stück pro Sorte legen wir los

Vesperplatte

mit Fleisch, Wurst, Käse, Fisch & Tüdelüt – 18€ ca. 250g Fleisch/Wurst//Käse/Fisch Tüdelüt: Medaillons, Frikadellen, Marinierte Gemüse, gekochtes Ei, Gewürzgurke

dazu verschiedene Brotsorten & Butter - 3,50€ ab 10 Portionen legen wir los

Hummer und/oder Languste

mit Antipasti, Aioli, Kräutermayonnaise, Ciabatta – Tagespreis

Fischbrötchen

wie im Tresen – von Matjes bis Backfisch - ab 3,50€

für Suppenkasper

- Karotten-Ingwersuppe mit Datteln & Feigencroûtons (5€)
- Kürbis-Apfelsuppe mit Zucchini-Champignonragout & Kürbiskernen (5€)
- Curry-Bananensuppe mit Bananenchips & Kokos (5€)
- Selleriecrèmesuppe mit gedörrtem Apfel & Speckcroûtons (5€)
- Blumenkohl-Birnensuppe mit Kakao & Cranberry-Laugencroûtons (5€)
- Tomatensuppe mit grünem Pfeffer, Rucola, marinierter Mozzarella & Tomate (5€)
- Kartoffel-Pastinakensuppe mit Schinkenwürfel, Apfel, Meerrettich & Lauch (5€)
- Spargelsuppe mit Spargel-Paprika-Ragout & Sonnenblumenkerne (7€)

Suppen incl. Baguette Preise pro "Teller" (330 ml)





Mahlzeit (ab 15 Portionen legen wir los)

Orangen-Espresso-Hähnchenbrust

mit Tomaten-Chili-Sauce, dazu Antipasti & Meersalzkartoffeln (20€)

In Balsamico geschmorter Rinderbraten

mit Portweinjus, dazu Honigkarotten & Rosmarinkartoffeln (24€)

Gebackene Lammkeule mit Chili & Zitronengras

dazu lauwarmer Gemüse-Couscous & Apfel-Birnen-Chutney (24€)

Lachsfilet mit Zitronenvinaigrette

mit Karotten-Fenchel-Orangen-Gemüse, Pasta mit getrockneten Tomaten & Oliven (24€)

Putenbrust mit Currysauce

dazu gebratene Ananas, Gemüsereis & Minzjoghurt (20€)

SeelaXfilet in Polentakruste

mit Dijonsenfsauce, Steckrübe-Apfel-Kohlrabi & Kartoffelspalten (19€)

Lasagne mit Tomaten-Feta-Gurkensalat & Sonnenblumenkerne (18€)

Schweinefilet im Speckmantel

auf Zucchini-Paprika-Ragout & Wildreis (22€)

Schmorbraten von der Sau

mit Backpflaumensauce, Kartoffel-Selleriegratin & Apfelrotkohl (20€)

Geschmorte Lammhaxen in Malzbiersauce

mit Balsamico-Linsen, Wurzeln & Semmelknödel (24€)

Rinderragout mit Ingwer & Limone

dazu Schmorgemüse, Apfel & Mandelspätzle (20€)

gebratene Doradenfilets

mit Pasta, Kirschtomaten, Zucchini, Pesto & Parmesan (24€)

Gratinierter Fetakäse mit Nusskruste

dazu gegrillte Wassermelone, Aubergine, Zucchini, Sesamkartoffeln & Kräuterquark (19€)

Marinierter Büffelmozzarella

mit Rucola-Romana-Salat, Kürbis- & Apfelspalten & Meersalzkartoffeln (19€)

Quiche mit Spinat & Hirtenkäse

dazu Dill-Joghurt-Dip, Grüne Salate mit Walnuss & Beerenvinaigrette (18€)



Süßes geht immer

- weiße Mohnmousse mit Mark von roten Früchten (3,5€)
- Limettenguark mit geschmorter Ananas, Rosa Beeren & Thymian (3€)
- Nougat-Panna-Cotta mit Toffee-Sauce (3,5€)
- Mousse au chocolat mit Minze & Krokant (3,5€)
- Kokos-Milchreis mit Maracujasauce & Cashewkernen (3€)
- Rote Grütze mit Vanille-Mohn-Sauce (3€)
- Tiramisu mit Aprikose, Pfirsich & Amarettini (3€)

im Fingerfood-Gläschen ab 15 Stück pro Sorte legen wir los

Am liebsten kochen wir mit saisonalen Produkten. Die Karte ist also lange nicht alles, was wir können. Wenn Sie auf etwas Hunger haben, was Sie hier nicht finden – sprechen Sie uns an.

Sie möchten ein Buffet von A-Z? Gerne! Wir stellen Ihnen gern individuell das Passende zusammen.

Viel Spaß beim Appetit holen – wir freuen uns auf Sie!

Alle Preise können saisonal abweichen.

Lieferkosten nach Absprache.

Stand: 03/25 – alter Kram ist passé.

