

ÖCHER LECKERSCHEN-SOMMERLICH



BROT & BUTTER

Bauernbrot
Selbstgebackene Mini-Kräuterbrötchen

Sahnequark mit Schnittlauch und Radieschen
Apfel-Senf-Butter
Printen-Humus mit gerösteten Haselnüssen

VORSPEISEN

Wildkräutersalat mit Ziegenkäse und Printencrunch mit Himbeeren, Brombeeren
und Honig-Senf-Dressing
Geräucherte Forelle aus der Eifel, mit Gurken-Dill-Salat
Rote Bete Carpaccio mit Rucola & Burrata, karamellisierten Walnüssen und
Zitronen-Petersilie Cremolata
Lütticher Salat mit grünen Bohnen, Kartoffelscheiben, gebratenen
Speckwürfelchen und Vinaigrette
Dreiländereck Antipasti-Gebackene Möhrchen & junge Zucchini mit Zitrone und
Joghurt

HAUPTGANG

Roastbeef in dunkler belgischer Biersauce
„Pellmänner“ (Kleine Pellkartoffeln) gebacken mit Rosmarin
„Pitter & Jupp“ Kartoffelpüree mit jungem Wirsing, Möhrchen und
Lauchzwiebeln
Schweinefilet oder Hähnchenbrust in leichter Monschauer-Senf-Sauce

PRO PERSON 38,00 €

DESSERT

„Omas Erdbeerboden“ im Glas
Panna Cotta mit Rhabarberkompott

PRO PERSON 8,00 €

zzgl. Liefer- und Abholkosten

zzgl. Reinigungskosten

Bei einem Auftrag unter 20 Personen, sind wir zur Deckung unserer Kosten gezwungen, einen Aufschlag
von 20 % auf unsere Preise zu berechnen.