



---

## Fingerfood Empfehlungen

Vollkornbrot, Ziegenfrischkäse, getrockneten Tomaten & Pinienkernen  
3,90 €

Canapé mit hausgebeiztem Label Rouge Lachs, Senf-Dillcrème & Kaviar  
4,10 €

Canapé mit Schwarzwälder Schinken & Croûtons  
3,90 €

Canapé mit Tatar vom Weiderind & Frankfurter Grüner Sauce  
4,10 €

Knuspertütchen mit Yello Fin Thunfisch Tatar, Sojasauce & Yuzu  
4,10 €

Knuspertütchen mit mediterranem Gemüse & Basilikum - Pesto  
3,50 €

Knuspertütchen mit Gänselebercrème mit Feigen  
4,50 €

Knuspertütchen mit „Handkäs mit Musik“  
3,90 €

### Fingerfood – warm im Glas oder im Espressotässchen serviert

Süppchen von der La Ratte Kartoffel mit jungem Lauch & Pancetta  
4,10 €

Gebratene Sot-ly-laisse mit Nussbutterschaum & Waldpilzen  
6,50 €

Gebackene Riesengarnele mit Glasnudelsalat & Zuckerschote  
4,80 €

Gebackener Garnelentempura mit Ponzu-Mayonaisse  
4,10 €

Quiche Lorraine mit Speck und Zwiebeln oder vegetarisch mit Spinat  
3,90 €



---

### Hausgebackene Flammkuchen vom Brett serviert (pro Brett 10 Portionen)

Elsässer Art- Lauchstreifen gerösteter Speck, würzige Crème fraîche

13,00 €

Mediterrane Art ofengetrocknete Tomaten, Oliven, Ziegenkäse, Rucola

13,00 €

### Mitternachtsimbiss

Hausgemachte feurige Gulaschsuppe mit Paprika, Sauerrahm und Holzofenbrot

9,50 €

Chefkoch Prüßmann's Currywurst  
mit Spezialsoße Purple Curry und Holzofenbrot

10,50 €

Französische Rohmilchkäseauswahl  
mit Früchtebrot, röschem Landgut-Brot und Frucht – Chutney

16 €

Alle Preise verstehen sich pro Stück. Mindestbestellmenge pro Fingerfood - Artikel liegt bei 10 Stück. Ausgenommen sind Flammkuchen sowie Mitternachtssnacks. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage.