

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

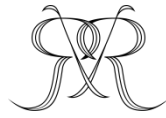
Süppchen von der La Ratte Kartoffel mit jungem Lauch & Pancetta
4,10 €

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.