

Fingerfood Angebot (Mindestbestellmenge pro Sorte → 10 Stk.)

Fingerfood (Minimum order quantity per type → 10 pcs)

Preis pro Stück

Price per piece

Kalt

6.50	Hummus Hummus
2.50	Auberginenröllchen mit Tahini und Dattelhonig Eggplant rolls with tahini and date honey
5.50	Mini Brötli mit gebeiztem Lachs, Creme Fraîche und Schnittlauch Mini buns with pickled salmon, crème fraîche and chives
4.00	Eiersalat auf Zopf Egg salad on bread
3.50	Labneh mit Za'atar Labneh with Za'atar
4.00	Gurkenkaltschale mit Limetten und Gin Cold cucumber soup with lime and gin
4.00	Endivie gefüllt mit Salat und Brot, Granatapfel, Trauben und Baumüssen Chicory stuffed with lettuce and bread salad, with pomegranate, grapes and walnuts
3.50	Spießli mit Wassermelone, Feta und Minze Skewers with watermelon, feta and mint
4.00	Crostini (Tomaten, Pilze, Oliven) Crostini (with tomato/ mushrooms/ olives)
5.50	Marinierte Oliven (Preis pro Portion) Marinated olives (price per portion)
11.00	Parmesanwürfel (Preis pro Portion) Parmesan cubes (price per portion)
9.50	Carne Cruda «Butcher's Style» auf Focaccia mit wilden Kräutern Carne Cruda "Butcher's Style" on focaccia with wild herbs

Preis pro Stück
Price per piece

Warm

- 9.00 **Sea Bass an Reis mit Berberitzen und Frühlingszwiebeln**
Sea Bass served on rice with barberries and spring onions
- 7.50 **Vegetarische Tajin mit Dörrfrüchten**
Vegetarian tajin mit dried fruits
- 9.00 **Ceviche von der Dorade an „Kräutersalat“: aus Petersilie, Koriander, Dill, Zitronenzeste, Cranberries und gesalzene Erdnüssen**
Ceviche of sea bream served on "herb salad": Parsley, coriander, dill, lemon zest, cranberries, and salted peanuts
- 6.50 **Arais (kleines Pita gefüllt mit Lamm-Hack und Gewürzen)**
Arais (small pita filled with minced lamb and spices)
- 7.50 **Kichererbsenragoût mit Sumak, Zitrone und Paprika**
Chickpeas ragout made with sumac, lemon and paprika
- 5.50 **Quiche mit Spinat und Mangold**
Quiche with spinach and chard
- 4.50 **Zucchettiquiche verfeinert mit Zitronenthymian und Feta**
Zucchini quiche refined with lemon thyme and feta cheese
- 6.50 **Kartoffelecken mit Paprika und Kräuterdip**
Potato wedges with pepper and herb dip
- 5.50 **Couscous**
Couscous
- 11.00 **Risotto mit Gemüsewürfeln**
Risotto with vegetable brunoise
- 13.00 **Hackbällchen auf Kartoffelstock**
Meatballs served on mashed potatoes
- 14.00 **Frutti di Mare auf Venere Reis**
Frutti di Mare on Venere rice
- 9.00 **Geissenkäse auf lauwarmem Linsensalat**
Goat cheese on lukewarm lentil salad

Süss

- 7.50 **Apfelstreuselkuchen**
Apple crumble
- 8.00 **Panna Cotta mit Rosenblütensirup und gehackte Pistazien**
Panna cotta with rose syrup and chopped pistachios
- 7.50 **Brownies**
Brownies