









Fingerfood

Herzhaftes | Brot & Baguette | Sweets

Herzhaftes Fingerfood.



Y Spieße







- In Tandoori marinierte Hähnchenbrust mit Sweet Chili-Glasur und schwarzem Sesam
- Hähnchenspieß mit Soy Honey Glasur und Sesam
- Hähnchenspieß mit Teriyaki-Glasur und Erdnusscrumble
- Zitronengras-Hähnchenbrust mit Ingwer
- Hähnchenbrust mit Erdnussglasur und Röstsesam
- Surf´n´Turf von Rind und gebratener Garnele
- Serranoschinken und Galiamelone
- Gegrillte Garnele mit Zuckerschote
- Garnelen Spieß mit Chorizo
- Kokos-Garnele mit Zitronengras
- Tomate-Mozzarella, in Pesto Rosso mariniert 
- Mango-Mozzarella-Spieß 
- Antipastispiß mit gebratenem Gemüse 
- Antipastispiß mit eingelegten getrockneten Tomaten und Oliven  - wahlweise Landschinken
- Rindfleisch-Sellerie-Spieß mit Röstsesam
- Zitronengras-Rindfleischspieß
- Garnelenspieß mit Zucchini und Paprika
- Papaya-Mozzarella-Spieß 
- Puten-Aprikosen-Spieß
- Gegrillte Hähnchen-Mango-Spieße
- Teriyaki-Rindfleisch und weißem Sesam
- Tortellini-Spieß mit Tomate und Olive 

 vegan  vegetarisch

Herzhaftes Fingerfood.



Y Canapés



- Milder Serrano-Schinken und Honigmelone auf Pumpernickel
- Marinierte Garnelen auf Guacamole auf Pumpernickel
- Avocado mit Frischkäse und süßer Chili auf Pumpernickel 
- Kräutercreme und spanische Chorizo auf Crostini
- Ziegenkäsetaler mit Honig und Röstkernen auf Pumpernickel 
- Tranchen der Barbarie-Entenbrust auf Mangochutney und Walnuss auf Crostini
- Rosa gebratenes Carpaccio vom Roastbeef mit Trüffelaioli, Rucolasalat und Parmesan auf Crostini
- Herzhafter Landschinken mit Trüffelaioli, Rucolasalat und Parmesan auf Crostini
- Räucherlachs mit Zitronen-Crème-Fraîche und Keta Kaviar auf Crostini
- Lachstartar mit Keta-Kaviar auf Crostini
- Oliven-Frischkäsecreme auf Crostini 
- Edelpilzkäse mit Weintrauben auf Crostini 
- Manchego-Käse, reife Birne und Mango-Chutney auf Pumpernickel 
- Geräucherte Putenbrust mit Preiselbeermark auf Pumpernickel
- Tomatencreme und italienischer Landschinken auf Crostini
- Hähnchenbrustfilet mit Feige auf Crostini
- Pikante Chorizo mit Frischkäsecreme auf Crostini
- Gorgonzolacreme und karamellisierte Birne auf Pumpernickel 

 vegan  vegetarisch

Herzhaftes Fingerfood.



Y Gefüllte Mini-Pasteten





- Thunfischcreme
- Tomatencreme 
- Avocadocreme 
- Lachscreme und Kaviar
- Basilikum-Crème 
- Mascarpone und Krabben
- Paprika-Crème mit Aivar 
- Hummus 

Y Hausgemachte Quiche

- Hähnchen und Paprika
- Lorraine mit Speck und Zwiebeln
- Tomate-Mozzarella 
- Käse 
- Lachs
- Spinat 
- Lauch 
- Bacon und Käse
- Krabben
- Pilzen 
- Frischem Gemüse 
- Schafskäse 
- Ziegenkäse und Spinat 

 vegan  vegetarisch

Y Mini-Laugengebäck

- Putenbrust auf Mango-Chutney
- Räucherlachs und Kräutercreme
- Roastbeef, Trüffelaioli und Rucola
- Hummus 
- Antipasticrème
- Landschinken, Tomatencrème und Rucola 
- Brie, Feigensenf und Walnussparmesan 
- Almkäse, Radieschen, Kräutercreme und Kresse 

Y Meatballs mit Dip aus dem Mini-Dish















- Trüffelaioli
- Hummus
- Tomaten-Auberginentapenade
- Oliventapenade
- Paprikacreme

Alternativ zu den Meatballs, bieten wir Ihnen auch vegane Farlafelbällchen an. 

Herzhaftes Fingerfood.



Y Mini-Dish | Kleine Gabel inklusive

- Fruchtig-pikanter Hühnchensalat mit karamellisierter Ananas, Sprossen und schwarzem Sesam
- Süßkartoffel-Rote Beete Salat mit Ziegenkäsetaler und Walnüssen 
- Klassischer Waldorfsalat mit zartem Hühnchen, Sellerie und kandierter Walnuß
- Teriyaki-Rindfleischsalat mit Frühlingslauch, Paprika und Erdnüssen
- Gebratene Garnele auf würziger Pico de Gallo mit Guacamole und frischem Koriander
- Kürbis-Apfel Salat (saisonal) 
- Limeberrys Fussili-Salat mit Zuckerschote, Gurke, Garnele und Rucola-Basilikum-Pesto
- Cous-Cous-Salat mit Zucchini, Paprika und Schafskäse 
- Farfalle mit Pesto Rosso, getrockneten Tomaten, Rucola und Schafskäse
- Linsensalat "1000 und eine Nacht" mit Zimt, Rosinen, Möhren und Koriander 
- Grüner Spargelsalat mit Erdbeeren und Crema di Balsamico 
- Apfel-Rotkohlsalat mit geräucherter Ente
- Scampi Salat mit pikanter Mangosalsa
- Hirtensalat mit Manouri-Käse 
- Büsumer Krabbensalat mit Gurken und Radieschen
- Orientalischer Kichererbsen-Salat 
- Gnocchi-Salat mit getrockneter Tomate, Mozzarella, Rucola, Pinienkerne und Balsamico 
- Rote Beete mit Ziegenkäsetaler und karamellisierten Walnüssen 
- Italienischer Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rucola
- Kichererbsen-Salat mit Garnele 
- Taboulé-Salat mit Bulgur 
- Wildkräuter-Salat mit Balsamico-Dressing 
- Tomatensalat à la Bruschetta 
- Rote Beete Salat mit Birne, Balsamico und frischen Wildkräutern 

 vegan  vegetarisch

Herzhaftes Fingerfood.



Y Halbe belegte Brötchen Garniert mit Salat und Gurke

- Kochschinken
- geräuchertem Landschinken
- Edelsalami
- mildem Kassler Rücken
- geräucherte Pute
- Hähnchenbrust
- 7-Kräuter Frischkäse
- Körnerkäse und Gurke
- Gouda
- Edamer
- Brie, Walnuss und Traube

Y Ganzes Deli-Mehrkornbrötchen Garniert mit Salat und Gurke

- Kochschinken
- geräuchertem Landschinken
- Edelsalami
- Mildem Kassler Rücken
- geräucherte Pute
- Hähnchenbrust
- 7-Kräuter Frischkäse
- Körnerkäse und Gurke
- Gouda
- Edamer
- Brie, Walnuss und Traube

Y Wahlweise auch Kartoffel-, Laugen- und Partybrötchen sowie Körnerdreieck.

Fingerfood zum reinbeißen.



Y Ganzes Deli-Mehrkornbrötchen DELUXE Garniert mit Salat und Gurke

- Graved Lachs mit Honig-Senf
- Tomate-Mozzarella und frischem Basilikum-Pesto
- Roquefort, Bacon und Birne
- Cheddar Käse
- Serranoschinken
- Bergkäse
- Roastbeef, Rucola und Parmesan
- Ziegenkäse, Honig und Kürbiskerne
- Rucola, Schafskäse, Honig und Tomaten
- Pikanter Chorizo
- Schrimps und Kräutern

Y Deftige Bauernbrotschnitte Garniert mit Salat und Gurke

- Putenbrust mit Tomaten, rote Zwiebeln und Honig Senf Sauce
- Camembert mit Trauben und Walnüssen
- Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikumpesto
- Roastbeef mit Tomaten und rote Zwiebeln
- Geräuchertem Lachs mit Dill und Wasabi
- Kräuterfrischkäse mit Kresse und Radieschen
- Schweizer Bergkäse mit Paprika und Zwiebeln

Y Wahlweise auch Kartoffel-, Laugen- und Partybrötchen sowie Körnerdreieck.

Fingerfood zum reinbeißen.



Y Deftige Schwarzbrote (zusammengeklappt)

- Brie, Feigensenf und Walnussparmesan
- Sauerkraut, Kasslerscheibe und Senf
- Almkäse, Radieschen, Kräuterquark und Kresse
- Jungem Gouda, Schinken, Salat, Gurke und Tomate
- Jungem Gouda, Salami, Salat, Gurke und Tomate

Y Triple Sandwich (Natur oder Vollkorn)

- Teriyaki-Hähnchen, rote Zwiebeln, Bacon und Tomate
- Putenbrust, Ei, Shisokresse, Tomate, Gurke und Curry Crème
- Bacon, Salat, Tomate, Ei, Gurke und Sandwichcreme
- Thunfischsalat, Tomate und rote Zwiebeln
- Thunfisch, Sellerie, Kapern, Tomate, Rucola und Sandwichcreme
- Grillgemüsesalat und Pesto

- Jungem Gouda, Geflügelaufschnitt, Salat, Gurke und Tomate
- Räucherlachs, Merrettich und frischem Dill
- Roastbeef, Rucola, Trüffelaioli und Parmesan
- Serranoschinken, Rucola und Parmesan
- Tomate, Mozzarella, Rucola und Basilikumpesto

Y Baguette oder Ciabatta





- Putenbrust, Salat, Tomate, Currycreme
- Serranoschinken, Tomate, Parmesan und Rucola
- Roastbeef, Remoulade, Salat und Tomate
- Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Salat
- Tomate, Mozzarella, Basilikum-Pesto und Rucola
- Brie, Feigensenf und Walnussparmesan
- Kasslerscheiben, Sauerkraut und Senf

Fingerfood zum reinbeißen.

Mindestabnahme 15 Teile je Sorte








Y Halbe Wraps (auf Wunsch geviertelt am Spieß)

- Sweet Chili-Hähnchenstreifen, frischer Salat und Kresse
- Teriyaki-Rindfleisch, junger Lauch und Paprikastreifen
- Fruchtiges Puten-Curry, frischer Salat und Gurke
- Thunfischsalat, Frischkäse und Paprika
- Tomate, Mozzarella und Basilikum-Pesto 
- Schafskäse, Rucola und Pesto Rosso 
- Gebratene Schweinefleischstreifen, Gurken und Joghurtcreme
- Cream, frischer Salat und Sweet-Chili-Sauce
- BBQ-Hähnchen, rote Zwiebeln und pikante Salsa
- Chili con Carne, Sour Cream, Mais und Tabasco
- Weißwurstsalat und Laugencroutons
- Schafskäse, Spinat und Pesto Rosso
- Grillgemüse und Sour Cream 
- Pikantem Hähnchen und Mango 
- Teriyaki-Hähnchen, roten Zwiebeln und Sprossen
- Tandoori-Hähnchen, Erdnüssen und Salat

 vegan  vegetarisch

- Vorderschinken, Ananas, Sour










Y Halbe Bagels (auf Wunsch geviertelt am Spieß)

- Tomate, Mozzarella und frisches Basilikum-Pesto 
- geräucherte Putenbrust, Salat, Tomate und Currycreme
- Brie, Feigensenf und Walnußparmesan 
- Hähnchenbrust, Bacon, Tomate und Ei
- Italienischer Landschinken, Rucola und Parmesan
- Graved Lachs, rote Zwiebeln und Honigsenfsauce
- Almkäse, Radieschen, Kräuterquark und Kresse 
- Pollo Tonnato, Rucola und frischem Pfeffer
- Ziegenkäse, Honig und Röstkernen 
- Rucola, Parmesan, Frischkäse und getrockneten Tomaten 

Fingerfood zum reinbeißen.



Y Rustikales Baguette





- Putenbrust, Salat, Tomate und Currycreme
- Serranoschinken, Tomate, Parmesan, Olivenöl und Rucola
- Roastbeef, Remoulade, Salat und Tomate
- Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Salat
- Tomate, Mozzarella, Basilikum-Pesto und Rucola 
- Thunfischcreme, Tomate und rote Zwiebeln
- Kochschinken, Gouda, Salat, Tomate und Sandwichcreme
- Geflügelaufschnitt, Salat, Tomate und Sandwichcreme
- Edelsalami, Salat, Tomate und Sandwichcreme
- Dillcreme, Tomate und Gurke 
- Brie, Feigensenf und karamellierte Walnüsse 
- Hähnchenbrust, Bacon, Tomate und Ei
- Almkäse, Radieschen, Kräuterquark und Kresse 
- Frischkäse, Kräutersalat und getrocknete Tomaten 
- Pollo Tonnato, Rucola und frischem Pfeffer
- Gegrillte Aubergine, italienische Salami und Oliven Tapenade
- Schafskäse, Tomaten, Honig und Rucola 
- Antipasti von Aubergine, Zucchini, Paprika und Hummus 
- Almkäse, Radieschen, Kräuterquark und Kresse 
- Mortadella, Strauchtomaten und Rucola
- Wildkräutersalat, Hummus und getrocknete Tomate 

 vegan  vegetarisch

Fingerfood zum reinbeißen.



Y Panini | Inklusive Kontaktgrill




- Italienischer Landschinken, Rucola, Parmesan und Trüffelcreme
- Italienischer Landschinken, Tomate und Rucola
- Kochschinken, Käse und Paprika
- Räucherlachs, Tomate, Salat und Avocado-Meerettichcrème
- Sweet-Chili-Hähnchenstreifen, Paprika und Sourcream
- Bacon, Salat und Tomate
- Tandoori-Hähnchenbrust, Chili, Ingwer und Mangoldsalat
- Mozzarella und Basilikumpesto 
- Röstgemüse und Sour Cream 
- Spinat, Schafskäse und Pesto Rosso 
- Gorgonzola und Schinken
- Thunfisch, Ei und Radieschensprossen
- Thunfischcreme und Emmentaler
- Mediterranes Grillgemüse mit Tomatencreme 



 vegan  vegetarisch

Fingerfood zum reinbeißen.



Y Halbe belegte Focaccia (Rosmarin)

- Gorgonzola-Mascarpone Crème mit Zucchinistreifen 
- Bacon, Salat, Paprika und Salsasauce
- Parmaschinken, Rucola, Parmesan und Feigencreme
- Schwarzen Oliven, Lauch, Feta und getrockneten Tomaten 
- Ziegenfrischkäse, rote Zwiebeln, Rosmarin und Honig 

- Gorgonzolacreme, Prosciutto und reife Birne
- Gebratenem Antipasti und Fetakäse 
- Mozzarella, Rucola, Tomaten und Pinienkernen 
- Italienischer Salami, Tomaten, Basilikum und Pesto verde
- Räucherlachs, Tomate, Salat und Avocado-Meerrettichcrème

 vegan  vegetarisch

Sweet Fingerfood.

Y Süßes aus dem Mini-Dish | Dessertlöffel inklusive

- Panna Cotta von der Madagaskar-Vanille mit frischem Frucht-Topping
- Mousse au Chocolat von der Zartbitterkouvertüre
- Mousse au Chocolat von der weißen Schokolade
- Zimtige Bayrisch Crème mit Fruchttopping
- Klassische Crème Brûlée
- Mango Mousse mit Schokoladenraspeln
- Espresso PannaCotta mit Amarettinistreuseln
- Schokoladen PannaCotta mit Orange
- Quarkmousse mit braunem Zucker und Erdbeeren vom Feld
- Katalanische Tiramisu mit versenkten Beeren, Nespressobisquit und karamellisierter Crema Catalana
- Mocca Mousse mit eingelegten Früchten
- Joghurtmousse mit Maracuja und Rhabarber
- Ananas-Minz-Salat mit Granatapfelkernen
- Erdbeer-Minz-Salat mit Caipi-Pesto

 vegan  vegetarisch



- Kokos-Crémemit Fruchtspiegel
- Kokos-Bananen Mousse
- Haferpudding mit Fruchtjoghurt
- Zimtiger Hafer Mousse
- Pina Colada Crémemit Ananas (alkoholfrei)
- NY Cheese Cake mit Butterkeks-Crumble und Fruchtcoulis
- Weiße Tonkabohnen-Mousse mit Waldbeermark
- Joghurt-Limetten-Mousse mit Butterkeksstreuseln
- Vanillecrémemit Zwetschgen
- Baileys-Crémemit versenktem Biscuit und Himbeerkompott
- Crème Brûlée von weißer Schokolade und Rosmarin
- Ziegenkäsemousse mit Waldbeeren
- Blaubeer-Panacotamit Sahnecaramel und gerösteten Haselnüssen
- Grießbrûléemit Orange

Sweet Fingerfood.

Mindestabnahme 15 Teile je Sorte

Y Süße Spieße

- Ananas-Ecken mit weißer Schokolade und Walnuss-Crumble
- Ananas-Ecken mit dunkler Schokolade und Minz-Julienne
- Bunte Obstspieße 🍃
- Bunte Obstspieße im Schokoladen-Netz
- Bunte Obstspieße mit Kokos im Schokoladen-Netz
- Erdbeerspieße mit Zartbitterschokolade und Pistazienparmesan
- Ananas-Dattel-Spieße 🍃
- Aprikosentaler mit Marzipan im Schokomantel
- Physalis-Ananas-Spieße 🍃
- Zweierlei Melonen-Spieße 🍃
- Marshmallowspieße mit Erdbeere

🍃 vegan 🍃 vegetarisch





Bakery

Sweet & Salty

Salty Bakery.

Mindestabnahme 15 Teile je Sorte

Y Mini-Blätterteig-Taschen | nur 4-fach-sortiert

- Ziegenkäse
- Lachs
- Mediterranes Gemüse
- Spinat & Ricotta

Y Aus der Backstube | Individueller Stückpreis – bitte anfragen!

- Laugenbrezel
- Laugenbrezel, gebuttert
- Laugenbrezel mit Käse überbacken

Y Laugenkonfekt | 1,50€ pro Stück | nur 3-fach-sortiert

- Brezel
- Stange
- Knoten



Sweet Bakery.



Y Mini-Maccarons nur 6-fach-sortiert

- Schokolade
- Zitrone
- Himbeere
- Kaffee
- Pistazie
- Vanille

Y Mini-Croissants nur 3-fach-sortiert

- Nougat
- Aprikose
- Mandel

Y Mini-Kuchen | normale Größe 3,00€ pro Stück

- Apfelkuchen
- Käsekuchen
- Schokoladenkuchen
- Erdbeer-Rhabarberkuchen
- Pflaumenkuchen
- Kirschstreuselkuchen
- Apfelschnitte mit Butterstreusel
- Apfel-Mandel-Schnitte
- Pflaumenschnitte mit Butterstreuseln
- Mohn-Streusel-Schnitte
- Kirschstreuselkuchen
- Kirsch-Schoko-Kuchen
- Butterstreuselkuchen mit Mandeln
- Donauwelle
- Bienenstich
- Marmorkuchen

Sweet Bakery.

Mindestabnahme 15 Teile je Sorte

Y Süße Mini-Blätterteig-Häppchen nur 3-fach-sortiert

- Apfel
- Kakao
- Waldfrucht

Y Mini-Danish-Selection nur 5-fach-sortiert

- Pecantasche mit Ahornsyrup
- Vanille-Crème Krone
- Himbeer Krone
- Apfel Krone
- Zimt Schnecke

Y Mini-Donuts nur 3-fach-sortiert

- Erdbeer
- Schokolade
- Zucker

Y Mixed Sweets

- Double Fudge Brownie mit Walnusscrumble
- Double Fudge Blondie mit Macadamia
- Buttercroissants
- Quarkbällchen
- Mini-Schokobrötchen



Sweet Bakery.

Y Mini-Eclaires nur 2-fach-sortiert

- Kaffee
- Schokolade

Y Mini-Muffins nur 3-fach-sortiert

- Blaubeere
- Vanille
- Schokolade-Banane

Y Petit Fours nur 8-fach-sortiert

- Pistaziengebäck
- Zitronengebäck
- Himbeergebäck
- Schokoladen-Eclair
- Karamellgebäck
- Operas
- Mandelgebäck
- Kaffee-Gebäck

Y Mini-Cupcakes nur 5-fach-sortiert

- Kakao-Kaffee
- Pistazie-Schokolade
- Zitrone
- Amaretto-Vanille
- Zitrone-Himbeere



LIMEBERRY

Warmes zum Löffeln













Suppen | Eintöpfe



Warmes zum Löffeln.



Y Suppen & Eintöpfe | 400ml | Dazu ofenfrische Minibrötchen

- Chili sin Carne (mild oder feurig) 
- Chili con Carne (mild oder feurig)
- Orangen-Paprika-Crèmesuppe 
- Gulaschsuppe ungarischer Art
- Käse-Lauch-Suppe 
- Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch
- Pikanter Kartoffeleintopf 
- Erbseneintopf mit Speck Croûtons
- Rote Linsensuppe 
- Rote Linsensuppe mit kross gebratener Chorizo
- Kokos-Curry-Suppe mit Zitronengras & wahlweise Hühnchenstreifen
- Möhren-Ingwer-Suppe 
- Kürbiscremesuppe, dazu Marshmallows und Röstkerne (saisonal)
- Spargelcremesuppe vom weißen Spargel (saisonal) 
- Getrüffelte Kartoffelsuppe 
- Parmesansuppe mit Pfifferlingen 
- Tomatensuppe mit Basilikum 
- Süßkartoffel-Basilikum Suppe
- Kürbis-Curry-Suppe (saisonal) 
- Pilzcrèmesuppe mit Putenbruststreifen und Salbei
- Kerbelcrèmesuppe mit Flusskrebsschwänzen
- Dijonsenfuppe mit Räucherlachs
- Kartoffelknoblauchsuppe 
- Maronen-Kürbis-Suppe (saisonal) 
- Rote Beete-Suppe mit Sauerrahm 

 vegan  vegetarisch

LIMEBERRY



Business Lunch

Verschiedene Pakete

Business Lunch.

Auf Wunsch liefern wir auch Teller & Besteck. Geben Sie uns gerne Bescheid.
Mindestabnahme 10 Portionen je Gericht

Y Economy Class Lunch

- Penne mit Pesto Rosso, getrockneten Tomaten, Rucola, Pinienkernen und Schafskäse; Dazu wahlweise gebratene Hähnchenstreifen
- Bandnudeln mit gebratenem Hähnchen in Pilzrahm
- Risotto mit getrockneten Tomaten und Peccorino
- Makkaroni- Krabben- Auflauf mit Käse überbacken
- Gemüselasagne mit Parmesankruste
- Putencurry „Bombays Job“ mit halbwildem Reis
- Ungarisches Goulasch mit Spätzle
- Gabelpfanne mit Penne, Hackfleisch und jungem Lauch

Y Economy Class Lunch

- Spargelrisotto mit Mascarpone Erdbeeren und Ziegenkäse
- Schweinefilet in Pfefferrahm mit Rosmarin-Drillingen, dazu mariniertes Paprika-Zucchini-Gemüse
- Rouge Lachs auf der Haut gebaten in Dill-Sahne-Sauce mit Ingwer-Limetten Duftreis und Brokkoli mit Mandelbutter
- Saftiger Schweinebraten mit klassischem Kartoffelgratin und Speckböhnchen
- Hüftsteak in Balsamicojus mit Kartoffelstampf und knackiger Gemüsepfanne

Business Lunch.

Auf Wunsch liefern wir auch Teller & Besteck. Geben Sie uns gerne Bescheid.
Mindestabnahme 10 Portionen je Gericht

First Class Lunch

- Zartrosa Roastbeef vom Black Angus in Rotwein-Balsamicojus, dazu Trüffelstampf und knackige Vanille-Möhrchen
- Label Rouge Lachs auf der Haut gebraten in Chardonnaysauce, dazu Blattspinat-Kartoffelgratin
- Maishähnchenbrust in Tandoorimarinade mit Süßkartoffelstampf und Mandelbrokkoli
- Iberico Landschwein in hellem Pfefferrahm, dazu Schupfnudelpfanne mit Zucchini und Cherrytomaten
- Tagliatelle in Trüffel-Sahne-Sauce mit Cherrytomaten und braunen Champignons

Business Lunch Vegan



- Risotto mit getrockneten Tomaten und Pecorino
- Fruchtiges Curry mit Tofu und halb wildem Reis
- Tomaten-Risotto mit Ratatouille-Gemüse
- Herbstliches Risotto mit Kürbis, Apfel und Ahornsirup (saisonal)
- Bandnudeln mit getrüffelter Hafersahne, frischen Pilzen, Brokkoli und Kirschtomaten
- Kürbisauflauf mit Kartoffeln, Spinat und Kokos-Curry-Sauce
- Bunte Gemüsepfanne (saisonal)
- Kartoffelcurry
- Mediterrane Pastapfanne mit Pesto Rosso, Grillgemüse und frischem Rucola