

Fingerfood – Herbst

Crostini / Toastecken

Crostini mit Steinpilzen, Kräutern	2.20
Crostini mit Oliventapenade	2.20
Crostini mit Dörrtomatentapenade	2.20
Toastecken mit Wildschwein-Rohschinken, Preiselbeeren	3.50

Kalte Spiesschen

Feigen, Rohschinken	3.00
Marinierte Champignons, gebackener Kürbis, geräucherter Tofu	2.20
Trauben, Käse	2.00
Coppa und Peperoni mit Oliven gefüllt	3.00

Warme Spiesschen

Chorizowürfel im Cidre geschmort, Äpfel	3.00
Lammrückenfilet mit Kräutern, Kürbis	4.00
Rindswürfel geschmort, Portwein-Zwiebeln (bis 100 Portionen)	4.00
Pulpo, Kartoffel, Paprika (bis 100 Portionen)	4.00
Champignons gefüllt mit Kräuterpesto (warm)	2.50

Süppchen

Kürbissüppchen mit gerösteten Pistazien	2.50
Linsensüppchen mit Sherry	2.50
Marronisüppchen mit Salbei	2.50

Snacks in Schalen (100 g)

Rosmarinmandeln mit Fleur de sel	7.20
----------------------------------	------

Kleingebäck, süß

Meringuekörbchen gefüllt mit Schlagrahm, Trauben	2.00
Schoggischnitten	2.00

Getränke (1 l)

Glühwein	18.00
Glühmost	16.00
Weisser Sauser	8.00