

Tischbüffets im Mai

Ab 2 Personen – verzehrfertig zum Abholen
Vorbestellzeit 2 Tage,
Rückgabe der Behälter am Folgetag ab 10 Uhr

„Menü Geflügel & Spargel“

Causa Acevichada (kaltes Kartoffelmousse) • Thunfisch-Ceviche

Stangenspargel •
½ gebratene Thymian-Maispoularde •
Neue Kartoffeln • Kräuterpolenta •
Hollandaise • Morchelrahmsoße



New-York-Cheesecake •
Erdbeermoussepraline in Gold-Quintin-Schokolade & Limettenmoussepraline in
Ruby-Schokolade
• Grüner-Apfel-Rhabarber-Sugo



2 Personen 98,00 €

Dazu empfehlen wir:

Umstädter Pinot Noir Rosé-Sekt - trocken 13,00 €
Weißer Burgunder Weingut Edling – trocken 12,00 €
Cabernet Cubin – Rosé - feinherb 11,50 €

„Menü BBQ-Backribs“

Causa „Tatar“ (kaltes Kartoffelmousse) •
Steak-Tatar vom Rind



Glaced Backribs • Fruit-Cinnamon-Style
(Schweinebauch am Knochen aus dem Smoker)
Baked Beans • Kartoffelspalten • Cole-Slaw-Salat

New-York-Cheesecake •
Erdbeermoussepraline in Gold-Quintin-Schokolade & Limettenmoussepraline in
Ruby-Schokolade • Grüner-Apfel-Rhabarber-Sugo

2 Personen 82,00 €

Dazu empfehlen wir:

Lo Nuestro Merlot Gran Reserva 16,00 €

Roßdörfer Magma 13,00 €



„Menü Meatballs“

Spargelsuppe • feine Gemüsewürfel • Kernöl

Spicy Meatballs
• Gemüse-Butter-Spaghettini

New-York-Cheesecake •
Erdbeermoussepraline in Gold-Quintin-Schokolade
& Limettenmoussepraline in Ruby-Schokolade
• Grüner-Apfel-Rhabarber-Sugo



2 Personen 59,00 €

Dazu empfehlen wir:

Umstädter Läuft – halbtrocken 12,00 €

Pfälzer Saint-Laurent - trocken 12,00 €

„Menü Vegetarisch“

Causa „espárragos“ (kaltes Kartoffelmousse) • Spargelmousse

Gratinierter Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
• Gemüse-Cous-Cous-Frittata

New-York-Cheesecake •
Erdbeermoussepraline in Gold-Quintin-Schokolade
& Limettenmoussepraline in Ruby-Schokolade
• Grüner-Apfel-Rhabarber-Sugo



2 Personen 84,00 €

Dazu empfehlen wir:

Umstädter Läuft – halbtrocken 12,00 €

Aus der P&A-Manufaktur



Schokoladenspezialitäten

Black Zabuye, Dark Madagsakar, Dark Koutek,
Gold Quintin, Ruby Rubina und Milk Claire



Hildegard-von-Bingen-Gebäck

Einsiedlerkugeln, Galgantplätzchen,
Nervenkekse, Vollkornkekse

Variation von hausgemachten Macarons • cremig und fruchtig gefüllt

Das Macaron ist ein französisches Baisergebäck aus Mandelmehl, dessen Herkunft bis ins Mittelalter zurückreicht - liebevoll von Ale Martinez gebacken

6 Stück in Kartonage L, N 11,50 €

TIPP: gekühlt lagern

„Das Brot ist das erste sichtbare Qualitätsmerkmal auf dem Tisch“

Brot von Pains-Tradition

In der Brotherstellung wird der Mensch immer besser arbeiten als die Maschine.



Pavé Ardennais

Ca. 350 g G 4,00 €

Pain Ardennais

Ca. 800 g G 6,80 €

Pavé Courge bio (mit Kürbiskernen)

ca. 350 g G 4,90 €

Pavé Tomate

Ca. 350 g G 4,20 €

