

# **Aus der Region und darüber hinaus**



## **Vorspeisen**

Sauerländer Antipasti mit dem besten Grillgemüse der Saison,  
Traubenmost und Kräutermarinade

Zucchini,- oder Kürbisfrikadellen mit Schafskäse, Liebstöckel und Dill-  
Joghurt

Focaccia mit Olivenöl, Dörrtomaten, Kartoffelspänen und Schmorzwiebeln

Linsensalat mit Wurzelgemüse, Rauke, Honig und Ahring – Senf, mit und  
ohne gerösteter Mettwurst

Erbsencreme und Curry-Dattelcreme zum Dippen

Käsevariation von Atta-Höhlenkäse, serviert mit Feigensauce und einer  
kleinen Obstauswahl

Brotvariaton

## **Hauptgerichte**

Sauerländer Sauerbraten vom Landschwein, in Wachholder-Rübenkraut  
Sauce

Blumenkohlbraten in Pfeffer-Steakhausmarinade

Gemüsevariaton vom Besten der Saison

Salzbutter - Stampfkartoffeln mit Röstzwiebeln

Klöße

## **Dessert**

Weisse Schokomousse mit marinierter Birne und Muckefuck

Brownie Tiramisu mit Eierlikör

Ab 25 Personen