

Aus der Region und weit darüber hinaus



Vorspeisen

Falafel auf Rote Beete Hummus, mit Wildkräutern und Karamellzwiebel

Salatvielfalt bestehend aus : Möhren-Krautsalat mit Ingwer und Orange /
Gurkensalat mit Erdnuss und Sesam / Kartoffelsalat mit dicken Bohnen, Dill
und Maggikraut

Sauerländer Potthucke – Happen (Gebratener Kartoffelback, mit und ohne
Rauchwurst, mit Malzbiermayo und Röstzwiebeln)

Zweierlei Pfannkuchenröllchen, mit pikanter Dörrobst-Speckcreme, sowie
Meerrettich-Raukecreme

Aioli und Paprika-Mandelcreme zum Dippen

Knackwurst, Frikadellen und Rauchpeitschen Variation

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 Pumpernickel und Weck-Kirschen

Crème brûlée - Tarte

Ab 25 Personen