

Vorspeisen auf Platten:

- Brokkoliflan € 1,20
- Mit Frischkäse gefüllte Cherrytomaten € 1,60
- Blätterteigtaschen mit Ziegenfrischkäsekräuterfüllung € 1,80
- Reibeküchlein mit hausgebeiztem Lachs belegt € 2,50
- Salat-Wrap mit marinierter Entenbrust € 2,10
- Blumenkohl Panna Cotta mit Pancetta € 3,90
- Feta - Blattspinatröllchen € 3,20
- Zwiebel - Lauchtorte € 2,20
- Flußkrebsschwanzcocktail im Chicoreeblatt € 4,30
- Antipasti € 2,50 (Portion)
- Tartelettes mit gratiniertem Ziegenkäse € 2,90
- Empanadas mit Lammhack gefüllt € 3,20
- Runde Mini - Kottenbutter € 2,50
- Lachsbruschetta € 4,20
- Hühnerfiletbruschetta € 3,90
- Tomatenbruschetta € 2,50
- Lachscrepescheiben € 0,80
- Gefüllte Feigen € 2,80
- Pflaumen in Baconmantel € 1,20
- Datteln im Baconmantel € 1,80
- Süß - saure rote Beete mit Rauchforelle

Vorspeisen auf Spießchen:

- Tomaten - Mozzarella - Spießchen € 1,40
- Honigmelone - Parmaschinken - Spieß € 2,20
- Hühnerfiletspieße mit verschiedenen Aioli € 2,40

Vorspeisen in Schalen:

- Matjessalat
- Gemüsesalat mit Gambas
- Tafelspitzsalat mit Äpfeln und Linsen
- Karamellierter Kirschtomatensalat
- Ananas - Melonensalat mit Shrimps
- Flusskrebsschwanzcocktail
- mediteraner Kartoffelsalat
- bayrischer Kartoffelsalat
- Kartoffelsalat mit Ei und Gurken
- Avocado - Shrimps - Cocktail

Vorspeisen in Gläsern

- Tomatensalat mit Parmesansahne und Basilikumschaum

Als Dessert:

- kleine Creme Bruleé € 2,80
- Schokoladen Panna Cotta € 2,60
- braunes Schokoladenmousse mit Kirschschaum verfeinert € 3,10
- weißes Schokoladenmousse mit Himbeerespuma verfeinert € 3,00
- Hausgemachte Schokobrownies € 3,10
- Mit Calvadoscreme gefüllte Profiteroles € 3,90
- Mandel Panna Cotta mit roten Beeren € 4,10

Als warme Speisen in Bedienung:

- Himmel und Äd im Glas € 3,50
- Kürbissüppchen im Glas € 2,10
- Paella Paulus € 4,20 (Portion)
- Penne Aglio e Olio mit marinierten Gemüsewürfeln € 3,40 (Portion)
- scharfes Rindergeschnetzeltes in Rahm mit Kirschtomaten € 5,50 (Portion)