

Frühlingsmenüs 2024 im Café Butterblume

Vorschlag A: Primavera Italiano

1. Bruschetta-Variationen

ob mit Rucola und Schafskäse, klassisch mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch oder auch mal mit Thunfisch und Frühlingszwiebeln, jeder kann individuell seine Lieblingskombination zusammenstellen

2. Mediterranes Ofengemüse vom Blech, dazu Hähnchensaltimbocca

kleine Filetstücke werden mit selbstgemachtem Pesto gewürzt, mit einem Salbeiblatt belegt, mit Parmaschinken umwickelt und in der Pfanne gebraten, zum Gemüse schmeckt ein Frühlingskäuterquark

3. Erdbeer-Tiramisu

Vorschlag B: 1001 Nacht

1. Süßkartoffel-Karotten-Süppchen mit Kresse und Koriander

2. Marokkanischer Rote-Bete-Salat mit Datteln und geröstetem Sesamöl
dazu wahlweise orientalische Hackbällchen mit Joghurt-Minz-Dip oder Tranchen vom Lammkarree mit Broccoli-Tahini, dazu schmeckt Naan-Brot

3. warme karamellierte Apfelspalten mit Zimt und Kardamom an Vanilleeis

Vorschlag C: Fischmenü

1. fruchtiges Ingwer-Chili-Tomaten-Süppchen, dazu knusprige Knoblauch-Croutons

2. Ofenlachs auf Orangenfenchel, dazu Petersilien-Kartoffelstampf und ein grüner Salat mit Honig-Senf-Dressing

3. eine Kugel Vanilleeis auf frischen Erdbeeren und Schlagsahne

Menüs können nach Absprache (auch vegetarisch) individuell zusammengestellt werden. Preise in Abhängigkeit von Variante und Personenzahl ab 39,- €.