

FINGERFOOD / Appetizer:

auf Porzellanschalen oder in kleinen Gläschen serviert. Ab 10 Stück/Sorte

 Gemüsequiche (Gemüse der Saison)	2,80 €
 Gemüsetatar mit Nüssen und veganem Käse	2,80 €
 Gemügesticks vom Wintergemüse, Kräuterdip	2,20 €
 Bete Carpaccio. Ziegenkäse	3,00 €
 Kleine Frühlingsrolle, vegetarisch gefüllt , süß-scharfer Chilidip	3,00 €
 Kleine Buns (Brötchen), selbstmarinierter Graved Lachs, Roscoffzwiebelmarmelade, Rote Bete Dip	3,50 €
 Spieß von der Mais-Poulardenbrust im Kokosmantel	3,20 €
 Pflaume im Speckmantel	2,70 €
 Minirösti. Matjessalat mit Äpfeln, Kresse, Rapsöl, Gurken	3,30 €
 Tartar von zweierlei Lachsforelle (Graved, Frisch). Forellenkaviar. Dill.	3,80 €
 Rosa gebratene Tranchen von der Entenbrust. Selbstgemachtes Mango-Chutney	3,80 €
 Rindertatar auf selbstgebackenem Brot. Wachtelei	3,80 €
 Winterliche Focaccia mit Trüffelbutter	3,30 €
 Satespieße (Fisch oder Hühnerfleisch). Kokosmantel. Satesauce	3,50 €
 Locker luftige Lammfrikadellen. Salzzitronen	2,90 €
 Sauerkrautsäckchen mit Kasselerfilet	3,00 €
 Frischkäsemousse mit Räucherfisch	3,00 €
 Geröstetes Brot mit Roastbeef (oder Lamm), Apfelgelee, Kresse	3,50 €
 Lachsbällchen mit Dillschmand	3,30 €
 Herzhafte Ententerrine. Birnenrelish	3,80 €
 Rindercarpaccio . Nordfriesischer alter Deichkäse	3,90 €
 Appetithäppchen/Schnittchen/Canapés : verschiedene Beläge	individuell

Hausgebackenes Brot zu allen Gerichten (Dinkel oder Weizen)

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.





Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen. **Alle GRÜN gekennzeichneten Gerichte sind vegan**

HAUPTSPEISEN

(Fleischgerichte sind grundsätzlich mit heimischem Biofleisch produziert). Ab 8 Portionen/Sorte

 Bœuf Bourguignon . Wurzelgemüse/Kartoffelstampf. Glasierte Möhrchen o.a.	17,50 €
 Italienisches Ragù aus dreierlei Fleisch, Steinpilzen. Selbstgemachten Nudeln.	16,50 €
 Bolognese Sauce..lange geköchelt..Tagliatelle.	9,90 €
 Beef Rendang. Jasminreis. Die Exotik Asiens auf einem Teller.	16,50 €
 Malaiische Laksa. Hühnereintopf mit Reismudeln.Saisongemüse	13,50 €
 Indisches Butterhuhncurry. Basmati-Safranreis. Mango-Chutney	14,00 €
 Züricher Geschnetzeltes. Zartes Kalbfleisch. Baumanns Kalbsfond. Champignons. Rösti	18,00 €
 Chili con Carne. Südstaatenchili. Reis oder Tortilla Chips. Lauwarmer Gemüsezitrone Salat.	12,50 €
 Toskanisches Wildgulasch. Zarte Gnocchi. Rotkohl mit Äpfeln	17,50 €
 Orientalischer Lamm-Tomateneintopf. Zitronen-Couscous. Minzpesto. Geröstete Mandeln	16,50 €

FISCH

 Fisch (Tagesangebot). Beurre Blanc m. Safran. Lauchreis. Schnittlauchöl	15,00 €
 Skrei oder Dorsch in Paprikasauce. Wildreis	15,00 €
 Graved Lachs mit Béchamel Kartoffeln.	14,50 €
 Gestovte Kartoffeln. Fluffig leichte Lachsfrikadellen. Apfel-Chicorée Beilage	13,00 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen. **Alle GRÜN gekennzeichneten Gerichte sind vegan**

Und hier gehen die Hauptspeisen vegan/vegetarisch

weiter.....

Pilz Wellington. Pilze in veganem Blätterteig	12,00 €
Pilzgulasch, Rotkohl, Kartoffelklöße	12,50 €
Nussbraten. Serviettenknödel. Lauch"sahne"sauce	13,50 €
Ital. Ragù aus Linsen, Steinpilzen. Gnocchi	13,00 €
Rotes Thai-Curry mit Tofu	13,00 €
Hübsches Knödel-Trio (Spinat-,Käse-,Rote Bete-)	
Salbeibutter. Getrocknete Tomaten. Nordfriesischer Käse	13,50 €

All diese Hauptspeisen können durch Wunschgerichte ergänzt werden.

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen. **Alle GRÜN gekennzeichneten Gerichte sind vegan**

SUPPENSPEZIALITÄTEN: die Baumann Suppen 😊

Was jahrelang im Glas erfolgreich ist und letztendlich im Foodtruck, darf beim Catering natürlich nicht fehlen!

Eine Portion entspricht 0,35 l. Zu jeder Suppe gibt es ausreichend hausgebackenes Brot. Wir servieren in der Bain Marie, in bunten Le Creuset Töpfen, in hochwertigen Suppenschalen oder in feinem Suppenterrinenporzellan. Ein kleines feines Topping ist selbstverständlich enthalten.

Suppen werden ab mindestens 8 Portionen einer Sorte geliefert. Übrigens, wenn ich auf Wunsch nicht Nudeln oder ähnliches, in die Suppe einlege, dann sind die Suppen grundsätzlich glutenfrei. Ergo: keine Mehlpampe in meinen Suppen!

🍄 Edle Steinpilzsuppe	5,50 €
🍄 Lohikeitto: Finnische Lachsuppe mit Kartoffeln	6,00 €
🍄 Nordfriesische Krabbensuppe. mit Cognac verfeinert. Leider nur verfügbar, wenn es Föhler Krabben gibt.	6,90 €
🍄 Muskatkürbissuppe. Edel mit Vanille	5,50 €
🍄 Cremig beschwipste Kastaniensuppe, mit gutem Cognac verfeinert	6,00 €
🍄 Consommee Double. Steinpilzklößchen. Saisongemüse	6,00 €
🍄 Pilzconsommee aus Steinpilzen, Shittake, Dashi. Rinderfilet	6,20 €
🍄 Japanische Tantan Ramen Suppe. Süsser Schweinebauch.Miso	6,00 €
🍄 Bouillabaisse, Fischsuppe provenzalische Art mit Nordseefischeinlage (Fischer Dulz/Föhr).Muscheln. Mit Sauce Rouille	6,50 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen. **Alle GRÜN gekennzeichneten Gerichte sind vegan**

.....und weiter geht es mit den Suppen 😊

🍴 Französische Kartoffellauchcremesuppe, zart-cremiger Genuss	5,50 €
🍴 Feurig-pikante Gulaschsuppe - it's hot	6,00 €
🍴 Elegante Thai-Hühnersuppe, pikante mit Zitronengras, Galgant, Koriander und Co	6,00 €
🍴 Zwiebelsuppe mit Ingwer - ein Hauch Südfrankreich. Ziegenfrischkäse	5,50 €
🍴 Selleriecremesuppe, verfeinert mit Orange	5,50 €
🍴 milde, sättigende indische Linsensuppe	5,50 €
🍴 Pfiffige Rote Bete Suppe, dezente Schärfe durch Meerrettich	5,50 €
🍴 Syrische Linsensuppe . Salzzitronen. Fladenbrot	5,80 €
🍴 Cremige, aromatische Süßkartoffelsuppe.	5,50 €
🍴 Feurig-fruchtige Karottensuppe mit Orangen, Ingwer und einem Gewürzpotpourri	5,50 €
🍴 Steckrübensuppe. Asiatisch gewürzt. Shitakepilze. Zuckerschoten	5,50 €

Weitere Suppen, Wunschsuppen, Brühen mit Wunscheinlagen gerne auf Anfrage

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen. **Alle GRÜN gekennzeichneten Gerichte sind vegan**

SALATE:

in Gläschen oder auf Porzellanplatten/Schalen. Ab 8 Portionen/Sorte.

Als Beilage oder große Portion

 Norddeutscher Kartoffelsalat (mit Mayonnaise)		2,80 €/5,90 €
 Süddeutscher Kartoffelsalat		2,80 €/5,90 €
 Salat von Waldpilzen mit altem Balsamico		3,00 €/7,60 €
 Cous Cous Salat. winterliches Ofengemüse. Granatapfelkernen		3,00 €/7,60 €
 Hähnchenbruststreifen mit geröstetem Sesam und Honig		3,30 €/7,60 €
○ Feldsalat mit Quittendressing		3,00 €/6,00 €
○ Tofuwürfel mit Miso aromatisiert		3,00 €/6,00 €
○ Karamellierte Nüsse	vegan	„
○ Rote Bete Würfel	vegan	„
○ Croutons	vegan /glutenhaltig	„
○ Pancetta-Würfel		„
 Orientalischer Grünkohlsalat	vegan	3,10 €/7,40 €
 Gebrautes Wintergemüse-Potpourri (marinierter Kürbis,		3,00 €/6,40 €
Karotte, Pastinake, Topinambur, Steckrübe, Petersilienwurzel etc.)		
 Asiatischer Rotkohlsalat mit Sesam-Ingwer-Dressing		3,30 €/6,40 €
 Verschiedene Blattsalate der Saison		2,60 €/5,30 €

Hausgebackenes Brot (Dinkel oder Weizen) zu allen Salaten

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen. **Alle GRÜN gekennzeichneten Gerichte sind vegan**

DESSERT: Lecker...

alles, bis ins Kleinste selbstgemacht.

Ab 8 Portionen/Sorte

🍰	Fruchtsalat mit einer Mandelmousse-Haube – im Miniglas angerichtet	2,30 €
🍰	Schokoladen -oder Blaubeer-Muffin	2,85 €
🍰	Spieß von zweierlei Käse und Früchten	2,80 €
🍰	Crème Karamell in der Mini-Tasse serviert	3,00 €
🍰	Praline vom Butterkuchen, Buttercreme (pro Pers. 2 Stück)	3,00 €
🍰	Nordfriesische Fliederbeersuppe. Mandel-Apfelgrießklößchen	4,30 €
🍰	Schokoladentarte aus Valrona -Schokolade. Gewürzmandarinen. Tonkabohnencreme.	6,00€
🍰	Rote Grütze, Vanillesauce	3,10 €
🍰	Minidampfnudeln mit Weinsauce	3,10 €
🍰	Franzbrötchen Vanillesauce	3,00 €
🍰	Minikäsekuchen in Gläsern . Apfel-Ingwer-Kompott	3,10 €
🍰	Mousse au Chocolat (weiß und/oder dunkel). Schokospänen. Schokopraline (selbstgemacht)	5,80 €
🍰	Käseplatte (verschiedene Reifegrade): 5 Sorten. Birnenrelish.Brot	7,80 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen. **Alle GRÜN gekennzeichneten Gerichte sind vegan**