

Ein Sonntagnachmittag mit Freunden: zusammen sein, quatschen, eine Auswahl an leckeren Gerichten und korrespondierenden Drinks.

Die Hauptgerichte kommen in die Mitte des Tisches, so dass alle probieren und teilen können. Was Ihr besonders lecker findet, könnt Ihr nach Herzenslust wieder und wieder nachbestellen.



SOCIAL SUNDAY im Juni

-  **BROT & DIP** – Backecht(es) Landbrot mit 2 leckeren Dips: Kichererbse-Kräuter und Paprika-Bohne
-  **MELONE** – Kalte Wassermelonensuppe mit Minze, Limette und Feta
-  **BETE** – Mini Beten mit Rhabarber, Tomate, Kerbel, Fenchelgrün und Tomatenvinaigrette
-  **FENCHEL** – Fencheltarte auf klassischem Mürbeteig mit Orangenstreusel und Karottencreme
-  **SPARGEL** – Im Pekannussmantel mit Vadouvan-Tahina und Sauerampfer
-  **AUBERGINE** – Bananen Aubergine mit Ziegenquark, Olivenöl und Granatapfelsirup
-  **SCHOKOLADE** – Warmes Schokoladenmousse mit Erdnuss und Banane
- KABELJAU** – Gebratenes Kabeljaufilet auf violetterm Linsensalat mit Rotkohl, Berberitze und Brombeere
- SHORT RIBS** – Dry aged Short Ribs mit Cous cous, Cashew, Granatapfel, Erbse und Joghurt
- MAISHÄHNCHEN** – Gegrillte Maishähnchenbrust mit Aprikose, Knoblauch, Olive, Kapern und schwarzem Bohnenmus
- KALB** – Gebratene Kalbsleber mit roten Zwiebeln, Himbeeren und Apfel
- HEIDELBEERE** – Heidelbeeren mit Kardamomcreme und karamellisiertem Blätterteig

PACKAGES

€ 46,- pro Person (Menü, Mineralwasser und alkoholfreie Getränke, Kaffee und Tee)

€ 56,- pro Person (Menü, Weisswein, Rotwein, Landgang vom Fass, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke, Kaffee, Tee)

€ 66,- pro Person (Menü, Crémant, Weisswein, Rotwein, Landgang vom Fass, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke, Kaffee, Tee)

Sonntags

12.30-16.00