

Catering
SuppenGRÜN & EssBAR Wismar

Rahmenbedingungen

- Lieferung 5,00 € innerhalb von Wismar
→ außerhalb von Wismar zzgl. 0,30 € / km
- Abholung 5,00 € innerhalb von Wismar
→ außerhalb von Wismar zzgl. 0,30 € / km
- Am Wochenende beträgt der Mindestbestellwert 250,00 €.
- An Feiertagen und zu den Betriebsferien bieten wir kein Catering an.
- Bitte beachten Sie, dass wir die Zutaten für Ihre Wunschsuppe frisch bestellen und nicht immer alles auf Lager haben. Daher bitten wir Sie, Ihr Catering drei Werktage im Voraus zu bestellen.
- Gern kochen wir Ihnen die Suppe Ihrer Wahl ab einer Bestellmenge von 4 Liter pro Suppe.
- Geschirr und Besteck kann separat bestellt werden und ist nicht im Preis enthalten.

Süßes & Obst

- Obst der Saison 3,00 € / Person
- Joghurt & Obst 1,50 € / Portion
- Obstsalat 1,50 € / Portion
- Rote Grütze & Vanillesauce 1,50 € / Portion
- Quark & Mango 1,50 € / Portion
- Quark & Himbeermark 1,50 € / Portion
- Schokoladenpudding & Vanillesauce 1,50 € / Portion
- Apfelkompott mit Zimt & Vanillesauce 1,50 € / Portion
- Birnenkompott mit Frischkäsetopping & Amarettini 1,80 € / Portion
- Tiramisu 2,00 € / Portion

(Auch ohne Kaffee, Ei & Amaretto möglich!)

Energiekugeln – 0,80 € / Stück - Ab 15 Stück pro Sorte!

- Apfel & Nuss
- Banane & Quinoa
- Feige & Mandel
- Kokos & Quinoa
- Erdnuss & Schoko Crunch
- Dattel, Gojibeere & Müsli
- Erdnuss & Mandel
- Chiasamen & Cranberries
- Pistazie & Kakao

Kuchen – 1,20 € / Stück – Ab 15 Stück pro Sorte!

- Omas Apfel & Baiser
- Omas Kirsche & Baiser
- Nuss & Zimt
- Russischer Zupfkuchen
- Rhabarbertarte
- Omas Rhabarber & Baiser
- Omas Stachelbeere & Baiser
- Schokolade & Birne
- Apfel & Streusel
- Pflaume & Streusel
- Kirsche & Streusel

Kaltes Buffet

Fingerfood

- Canapèes mit Käse, Lachs, Schinken, Salami & Gemüse	1,00 € / Stück
- Halbe belegte Brötchen	1,20 € / Stück
- Tomate-Mozzarella-Spieße	1,30 € / Stück
- Chicken Terriyaki-Spieße mit Sweet Chili Dipp	1,50 € / Stück
- Kartoffelröstis mit Räucherlachs & Kräuterquark	1,80 € / Stück
- Minischnitzel mit Tomatensalsa	1,80 € / Stück
- Schmalzbrot & Gurke	1,50 € / Stück
- Party-Frikadellen mit Senf	1,00 € / Stück
- Bruscetta mit Tomate	1,10 € / Stück
- Grillgemüse & Oliven	2,50 € / Portion
- Gemüsetarte	1,50 € / Stück
- Pumpernickel mit Frischkäse & Räucherlachs	1,20 € / Stück
- Pumpernickel mit Frischkäse & Schinken	1,10 € / Stück
- Pumpernickel mit Frischkäse & Gemüse	1,00 € / Stück

Platten & Körbe

- Baguette & Butter	2,00 € / Person
- Räucherfischplatte	5,00 € / Person
- Käseplatte	3,50 € / Person

Salate

- Bulgur mit Mango, Avocado & Gurke	1,50 € / Stück
- Gurke & Dill	1,00 € / Stück
- Möhre & Apfel	1,00 € / Stück
- Eisberg, Feta, Gurke & Mais	1,20 € / Stück
- Griechisch (Tomate, Gurke, Olive, Feta & Brot)	1,50 € / Stück

Suppen

Grundlegendes:

- Zu unseren Suppen liefern wir Dir ofenfrisches Weizenbaguette sowie Kräuter zum Verfeinern. Die ist im Preis pro Liter enthalten. Alternative Brotsorten bieten wir Dir gerne auf Anfrage und gegen Aufpreis an.
- Die Mindestbestellmenge pro Suppe beträgt 4 Liter.
- Im Preis enthalten sind der Warmhaltetopf sowie die dazugehörige Kelle.
- Bitte die saisonale Verfügbarkeit beachten, z.B. keine Spargelsuppe im November.
- Unsere Suppen sind nach Glutenfreiheit (gf) und Lactosefreiheit (lf) gekennzeichnet.
- Unsere Suppen werden mit frischer Brühe gekocht. Wir verwenden kein Brühepulver oder Konzentrat.

Suppen mit Rind & Schwein

Alle Suppen, die wir mit Schweinehackfleisch oder Gulasch vom Schwein anbieten, könnt Ihr auch alternativ mit Rind (Biohof Tacke, Dorf Mecklenburg) bestellen zum Aufpreis von 2,00 € / Liter.

Bauerntopf / 11,50 € pro Liter

mit Schweinehackfleisch, Kartoffeln, Möhren, Paprika & Tomate
(gf) (lf) *Sellerie

Bunter Hackfleischtopf / 11,50 € pro Liter

mit Schweinehackfleisch, Möhren, Sellerie, Zucchini, Kichererbsen, Zwiebeln, Knoblauch und Tomate
(gf) (lf) *Sellerie

Blumenkohl-Hackfleisch-Topf / 11,50 € pro Liter

mit Schweinehack, Blumenkohl, Kartoffeln, Schmelzkäse und Zwiebeln
(gf) *Sellerie, Milch

Chili con Carne / 11,50 € pro Liter

mit Schweinehackfleisch, Kidneybohnen, Mais, Paprika und Zwiebeln
(gf) (lf) *Sellerie

Gyrossuppe / 11,50 € pro Liter (nur vom Schwein)

mit Kartoffeln, Schmelzkäse, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch
(gf) *Sellerie, Milch

Gulaschsuppe / 11,50 € pro Liter

mit Schweinefleisch, Kartoffeln, Tomate, Paprika und Zwiebeln
(gf) (lf) *Sellerie, Senf

Käse-Hackfleisch-Suppe / 11,50 € pro Liter

mit Schweinehackfleisch, Porree, Zwiebeln und Schmelzkäse
(gf) *Sellerie, Milch

Karotten-Ingwer-Suppe mit Hackfleisch / 11,50 € pro Liter

mit Schweinehackfleisch, Ingwer, Kokosmilch, Roten Linsen, Möhren,
Knoblauch und Zwiebeln (gf) (lf) *Sellerie

Mexikanische Rindfleischtopf (Biohof Tacke) / 13,50 € pro Liter

mit Rindergulasch, Chili, Kidneybohnen, Knoblauch, Möhren, Paprika, Reis,
Tomate, Rotwein, Zwiebeln und Zimt (gf) (lf) *Sellerie, Sulfite

Ofeneintopf – Im Ofen gebacken / 11,50 € pro Liter

mit Gulasch vom Schwein, Kartoffeln, Möhren, Tomate, Paprika,
Zwiebeln und Frischkäse (gf) *Sellerie, Milch

Omas Rindfleischtopf (Biohof Tacke) / 13,50 € pro Liter

mit Rindergulasch, Möhren, Kartoffeln, Porree, Staudensellerie und Zwiebeln
(gf) (lf) *Sellerie

Ostfriesentopf / 11,50 € pro Liter

mit Schweinehackfleisch, Blumenkohl, Brokkoli, Kartoffeln, Möhren, Porree,
Schmelzkäse, Sellerie, Speck und Zwiebeln
(gf) *Sellerie, Konservierungstoffe, Antioxidationsmittel

Rindfleischtopf mit Rosenkohl (Biohof Tacke) / 13,50 € pro Liter

mit Rindergulasch, Kartoffeln, Liebstöckel, Möhren, Porree, Rosenkohl,
Sellerie und Zwiebeln (gf) (lf) *Sellerie

Steckrübenpotpf mit Kasseler / 11,50 € pro Liter (nur vom Schwein)

mit Kartoffeln und Möhren

(gf) (lf) *Sellerie, Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel

Sommergemüsetopf mit Hackbällchen / 11,50 € pro Liter

mit grünen Bohnen, Fenchel, Möhren, Orange, Paprika, Zucchini und Hackbällchen vom Schwein

(lf) *Weizen, Ei, Sellerie

Südfranzösischer Hackfleischtopf / 11,50 € pro Liter

mit Schweinehackfleisch, Kartoffeln, Gurke, Kräutern der Provence, Paprika, Tomate und Zucchini

(gf) (lf) *Sellerie

Sauerkrauttopf mit Kasseler / 11,50 € pro Liter (nur vom Schwein)

mit Sauerkraut, Apfel, Gewürzgurke, Kartoffeln, Möhren, Sahne und Zwiebeln

(gf) *Sellerie, Milch

Ungarischer Hackfleischtopf / 11,50 € pro Liter

mit Schweinehackfleisch, Kartoffeln, Tomate, Sauerkraut, Paprika und Zwiebeln

(gf) (lf) *Sellerie

Wirsing-Hack-Topf / 11,50 € pro Liter

mit Schweinehackfleisch, Wirsing, Kartoffeln, Tomate und Zwiebeln

(gf) (lf) *Sellerie

Wurzelgemüseeintopf mit Kasseler / 11,50 € pro Liter (nur vom Schwein)

mit Kartoffeln, Pastinaken, Möhren, Zwiebeln & Thymian

(gf) (lf) *Sellerie

Weißkohleintopf mit Kasseler / 11,50 €

mit Kartoffeln und Möhren

(gf) (lf) *Sellerie

Suppen mit Wurst

Alle Suppen, die wir mit Bockwurst vom Schwein anbieten, könnt Ihr auch alternativ mit Geflügelwurst bestellen zum Aufpreis von 1,50 € / Liter.

Erseneintopf mit Bockwurstscheiben / 11,00 € pro Liter

mit Kartoffeln, Möhren, Porree, Speck und Zwiebeln

(gf) (lf) *Sellerie, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

Grünkohleintopf mit Kohlwurst / 11,00 € pro Liter (nur vom Schwein)

mit Kartoffeln, Senf, Speck und Zwiebeln

(gf) (lf) *Sellerie, Senf, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Phosphat

Grüner Bohneneintopf mit Mettwurst / 11,00 € pro Liter (nur vom Schwein)

mit Kartoffeln, Möhren, Tomate und Zwiebeln

(gf) (lf) *Sellerie, Senf, Konservierungsstoff, Farbstoff, Phosphat

Herbstfeuer / 11,50 € pro Liter (nur vom Schwein)

mit Kohlwurst, grünen Bohnen, Möhren, Kartoffeln, Pastinaken, Roter Bete, Sellerie, Steckrübe, Wirsing und Zwiebeln

(gf) (lf) *Sellerie, Senf, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Phosphat

Kartoffelsuppe mit Bockwurstscheiben / 11,00 € pro Liter

mit Möhren, Porree, Speck und Zwiebeln

(gf) (lf) *Sellerie, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

Kartoffelgulasch / 11,00 € pro Liter (nur vom Schwein)

mit Kohlwurst, Paprika, Tomate und Zwiebeln

(gf) (lf) *Sellerie, Senf, Phosphat, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

Linseneintopf mit Bockwurstscheiben / 11,00 € pro Liter

mit braunen Linsen, Speck, Möhren, Zwiebeln, Senf und Kartoffeln

- süß-sauer – (gf) *Sellerie, Senf, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

Mecklenburger Birnen-Bohnen-Topf / 11,00 € pro Liter

mit grünen Bohnen, Birne, Kartoffeln, Möhren und Speck

(gf) (lf) *Sellerie, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

Rancho Canario / 11,50 € pro Liter (nur vom Schwein)

mit Mettwurst, Knoblauch, Zwiebeln, Möhren, Sellerie, Tomate, Paprika, roten Linsen, weißen Bohnen und Kichererbsen

(gf) (lf) *Sellerie, Senf, Phosphat, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

Schwedische Erbsensuppe / 11,50 € pro Liter (nur vom Schwein)

mit Kohlwurst, Kasseler, Kartoffeln, Möhren, Porree und Zwiebeln

(gf) (lf) *Sellerie, Senf, Phosphat, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

Soljanka nach Mutters Art / 11,50 € pro Liter (nur vom Schwein)

mit Speck, Jagdwurst, Salami, Letscho, Gewürzgurke, Tomate & Zwiebel

(gf) (lf) *Sellerie, Senf, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff, Phosphat

Wirsingtopf mit Jagdwurst / 11,50 € pro Liter

mit Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln und Senf

(gf) (lf) *Sellerie, Senf

Westfälische Weiße Bohnensuppe / 11,50 € pro Liter

mit Kohlwurst, Sellerie, Möhren, Kartoffeln und Speck

(gf) (lf) *Sellerie, Senf, Phosphat, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

Suppen mit Huhn

Canja – Portugiesische Hühnersuppe / 10,50 € pro Liter

mit Minze, Reis, Tomate, Staudensellerie und Zwiebeln
(gf) (lf) *Sellerie

Hühner-Nudeltopf / 10,50 € pro Liter

mit Champignons, Rosenkohl, Möhren, Porree und Zwiebeln
(lf) *Weizen, Sellerie

Hühnersuppe mit Kürbis & Spinat / 10,50 € pro Liter

mit Kartoffeln und Porree (gf) (lf) *Sellerie

Hühnertopf mit Curry / 11,50 € pro Liter

mit grünen Bohnen, Cashewnüssen, Süßkartoffeln, Kokosmilch,
Erdnussöl und Möhren
(gf) (lf) *Sellerie, Erdnuss, Schalenfrüchte

Indisch Dal / 11,50 € pro Liter

mit Hühnchen, Cashewnüssen, Ingwer, Roten Linsen, Tomate und Zucchini
(gf) (lf) *Sellerie, Schalenfrüchte

Italienische Hühnersuppe / 11,50 € pro Liter

mit Hühnchen, Möhren, Nudeln, Parmesan, Pastinaken, Porree, Sellerie,
Tomate, Weißwein und Zwiebeln *Weizen, Milch, Sellerie, Sulfite

Kokos-Orangen-Suppe mit Huhn / 11,50 € pro Liter

mit Champignons, Ingwer, Kokosmilch, Nudeln, Mungbohnen sprossen,
Paprika & Zitronengras (lf) *Weizen, Eier Sellerie

Kokos-Curry-Suppe / 11,50 € pro Liter

mit Huhn, Kokosmilch, Ingwer, Sahne & Lauchzwiebeln
– Nudeln auf Wunsch – (gf) *Milch, Sellerie

Mexikanischer Hühnertopf / 11,50 € pro Liter

mit Kartoffeln, Kidneybohnen, Knoblauch, Paprika, Chili,
Tomate & Zwiebeln (gf) (lf) *Sellerie

Mulligatawny Soup / 11,50 € pro Liter

mit Huhn, Ananas, Apfel, Chili, Ingwer, Kokosmilch, Mango, Porree, Sahne, Weißwein & Zwiebeln (gf) *Milch, Sellerie, Sulfite
– auf Wunsch mit Reis –

Provenzalische Hühnersuppe / 11,50 € pro Liter

mit Staudensellerie, Paprika, Zucchini, Tomate, Wein, Basilikum, Zwiebeln & Knoblauch (gf) (lf) *Sellerie, Sulfite

Soto Pisang – Indonesische Bananensuppe / 11,50 € pro Liter

mit Huhn, Zwiebel, Reis, Ingwer, Erdnuss & Chili
(gf) (lf) *Erdnuss, Sellerie

Süßkartoffel-Erdnuss-Suppe mit Huhn / 11,50 € pro Liter

mit Kokosmilch, Sellerie & Zwiebeln (lf) (gf)
*Erdnuss, Sellerie

Thai Suppe mit Champignons / 11,50 € pro Liter

mit Huhn, Kokosmilch, Nudeln, Ingwer, Lauchzwiebeln, Paprika, Zitronengras & Sojasauce (lf) *Weizen, Ei, Soja, Sellerie

Thai Suppe mit Süßkartoffeln & Spitzkohl / 11,50 € pro Liter

mit Huhn, Zuckerschoten, Paprika, Lauchzwiebeln, Kokosmilch, Champignons, Zitronengras & Limette
– Reis auf Wunsch – (gf) (lf) *Sellerie

Thai Suppe mit Brokkoli & Erbsen / 11,50 €

mit Huhn, Ingwer, Lauchzwiebeln, Mais, Möhren, Nudeln, Mungbohnen, Kokosmilch, Paprika & Zitronengras (lf) *Weizen, Ei, Sellerie

Suppen mit Fisch

Finnische Lachssuppe / 12,00 € pro Liter

mit Kartoffeln, Zwiebeln, Dill & Sahne (gf) *Fisch, Milch, Sellerie

Fischtopf mit Fenchel & Tomate / 12,00 € pro Liter

mit Seehecht & Lachs, Dill, Kartoffeln, Tomate, Fenchel & Zwiebel (gf) (lf) *Fisch, Sellerie

Lachssuppe mit Fenchel & Curry / 12,00 € pro Liter

mit Kartoffeln & Möhre (gf) (lf) *Fisch, Sellerie

Mediterraner Fischtopf / 12,00 € pro Liter

mit Seehecht & Lachs, Knoblauch, Zucchini, Zwiebel, Tomate & Kräutern (gf) (lf) *Fisch, Sellerie

Oma's Fischtopf / 12,00 € pro Liter

mit Seehecht & Lachs, Kartoffeln, Staudensellerie, Tomate, Weißwein, Zwiebel & Dill (gf) (lf) *Fisch, Sellerie, Sulfite

Wurzelgemüse-Fischtopf / 12,00 € pro Liter

mit Seehecht & Lachs, Kartoffeln, Möhren, Fenchel, Pastinake, Zwiebeln & Dill (gf) (lf) *Fisch, Sellerie

Vegetarische Suppen

Asiatische Süßkartoffelsuppe / 10,50 € pro Liter

mit Spitzkohl, Zitronengras, Sesam, Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln
(gf) (lf) (vegan) *Erdnuss, Sesam, Sellerie

Ägyptische Linsencremesuppe / 10,50 € pro Liter

mit Roten Linsen, Sesam, Aprikosen, Kokosmilch, Sellerie & Zwiebeln
(gf) (lf) (vegan) *Sellerie, Sesam, Sulfite, Antioxidationsmittel, geschwefelt

Brokkoli-Käse-Suppe / 9,00 € pro Liter

mit Muskat & Schmelzkäse (gf) (püriert) *Milch, Sellerie

Erbsen-Minze-Suppe / 9,50 € pro Liter

mit grünen Erbsen, Kartoffeln, Sahne & Minze
(gf) (teilpüriert) *Milch, Sellerie

Chana Masala / 10,50 € pro Liter

mit Tomate & kichererbsen, Zwiebeln, Ingwer, Chili & Zimt
(gf) (lf) (vegan) *Sellerie

Chili sin Carne – Veganes Chili / 10,50 € pro Liter

mit Aubergine, Kidneybohnen, Möhren, Paprika, Tomate, Zucchini & Zwiebeln
– Reis auf Wunsch - (gf) (lf) (vegan) *Sellerie

Gambischer Erdnusstopf / 10,50 € pro Liter

mit Paprika, Zwiebeln, Möhren, Senf, Tomate, Kohl, Kidneybohnen & Erdnüssen
(gf) (lf) (vegan) *Sellerie, Erdnuss

Gärtnertopf / 9,50 € pro Liter

mit Blumenkohl, grünen Bohnen, Champignons, Möhren, Kartoffeln, Paprika,
Tomate & Zwiebel (gf) (lf) (vegan) *Sellerie

Gemüse Eintopf mit Graupen / 9,50 € pro Liter

mit Blumenkohl, grünen Bohnen, Erbsen, Möhren, Porree, Sellerie,
Wirsing & Graupen (lf) (vegan) *Weizen, Sellerie

Gemüse-Nudel-Topf / 9,50 € pro Liter

Zucchini, Tomate, Paprika, Zwiebeln, Porree, Möhren, Knoblauch,
italienische Kräuter & Nudeln (lf) *Weizen, Sellerie

Herbstgemüsetopf / 9,50 € pro Liter

mit Kürbis, Pastinaken, Steckrüben, grünen Bohnen, Kartoffeln, Möhren & Erbsen (gf) (lf) (vegan) *Sellerie

Italienische Kartoffelsuppe / 9,50 € pro Liter

mit Kapern, Möhren, Oliven, Staudensellerie, getrockneten Tomaten & Zwiebel – Parmesan & Rucola auf Wunsch – (gf) (lf) (vegan) *Sellerie, Antioxidationsmittel, geschwefelt

Karibische Kartoffelsuppe / 10,00 € pro Liter

mit Kokosmilch, Porree & einem Karibischen Curry (gf) (lf) (vegan) *Erdnuss, Sellerie

Kürbis-Kokos-Suppe / 10,50 € pro Liter

mit Ingwer, Roten Linsen & Zwiebeln (gf) (lf) (vegan) *Sellerie

Karotte-Orangen-Suppe / 9,50 € pro Liter

mit Ingwer, Aprikosen, Sesam & Zwiebeln (gf) (lf) (vegan) (püriert) *Sellerie, Sesam, Sulfite, Antioxidationsmittel, geschwefelt

Karotten-Pastinaken-Suppe / 9,50 € pro Liter

mit Ingwer & Zwiebeln (gf) (lf) (vegan) (püriert) *Sellerie

Kichererbseneintopf / 9,50 € pro Liter

mit Champignons, Graupen, Tomate, Wein, Zwiebeln und Knoblauch (lf) (vegan) *Weizen, Sellerie, Sulfite

Kohlrabi-Käse-Suppe / 9,00 € pro Liter

mit Kartoffeln, Schmelzkäse & Zwiebeln (gf) (püriert) *Milch, Sellerie

Kürbiscrèmesuppe / 9,50 € pro Liter

mit Hokkaidokürbis, Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln und Muskat (gf) (lf) (vegan) (püriert) *Sellerie

Kürbiseintopf / 10,50 € pro Liter

mit Birne, Zwiebeln, Sahne & Chili - Kartoffelklöchen auf Wunsch – (gf) * Milch, Sellerie

Linsen-Kokos-Topf / 10,50 € pro Liter

mit roten Linsen, Lauchzwiebeln, Sesamöl, Möhren,
Kokosmilch & Ingwer (gf) (lf) (vegan) *Sesam, Sellerie

Linsen-Dhal mit Blumenkohl / 10,50 € pro Liter

mit Roten Linsen, Tomaten, Zwiebeln, grünen Bohnen,
Knoblauch und Schwarzkümmel (gf) (lf) (vegan) *Sellerie

Marokkanischer Gemüse Eintopf / 10,00 € pro Liter

Kichererbsen, Kartoffeln, Knoblauch, Möhren, Paprika,
Tomaten, Zucchini & Gewürzen aus 1001 Nacht
(gf) (lf) (vegan) *Sellerie

Minestrone – Italienische Gemüsesuppe / 9,00 € pro Liter

mit Tomaten, Kartoffeln, Sellerie, Möhren, Paprika,
Porree, Zucchini, Zwiebeln & Kräutern (gf) (lf) (vegan) *Sellerie

Möhre-Kokos-Suppe mit Mango / 10,00 € pro Liter

mit Ingwer und Zwiebel (gf) (lf) (vegan) *Sellerie

Persischer Tomateneintopf / 9,50 € pro Liter

mit Aubergine, Kichererbsen, Zwiebel, Zucchini & Chili
– Joghurt & Rosinen auf Wunsch – (gf) (lf) (vegan) *Sellerie

Pesto-Gemüse-Süppchen / 10,00 € pro Liter

mit Kohlrabi, grünen Bohnen, Erbsen, Zucchini, Sellerie,
Porree, Möhren, Kartoffeln & Zwiebeln
– Pesto auf Wunsch – (gf) (lf) (vegan) *Sellerie

Ratatouille-Topf / 10,00 € pro Liter

mit Aubergine, Paprika, Tomaten, Zucchini & Zwiebel
- Nudeln auf Wunsch - (gf) (lf) (vegan) *Sellerie

Rosenkohl-Käse-Suppe / 9,00 € pro Liter

mit Kartoffeln & Muskat
– Mandeln & Croutons auf Wunsch – (gf) *Milch, Sellerie

Spargelsuppe / 14,00 € pro Liter

mit Sahne & Muskat
– Schnittlauch und Mandeln auf Wunsch –
(gf) (teil-püriert) (nur von April-Juni) *Milch, Sellerie

Steckrübencremesuppe / 9,00 € pro Liter

mit Kartoffeln , Möhren, Zwiebeln & Crème fraîche
(gf) *Milch, Sellerie

Tomatensuppe Klassisch / 9,00 € pro Liter

mit Zwiebeln & Kräutern (gf) (lf) (vegan) * Sellerie
- Auf Wunsch mit Gerstengraupen -

Wirsingtopf mit Nüssen & Linsen / 9,00 € pro Liter

mit Roten Linsen, Möhren & Zwiebeln
– Walnüsse auf Wunsch – (gf) (lf) (vegan) *Sellerie

Wintergemüsetopf / 9,00 € pro Liter

mit Wirsing, Rosenkohl, Kartoffeln, Möhren & Porree
- Pesto auf Wunsch - (gf) (lf) (vegan) *Sellerie

Kalte Suppen

Ratatouille Caldo / 10,00 € pro Liter

mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Tomate, Aubergine,
Knoblauch & Kräutern (gf) (lf) (vegan) *Sellerie

Kalte Sommergemüsesuppe / 10,00 € pro Liter

mit Kartoffeln, Radieschen, Gurke, Schnittlauch,
Buttermilch, Eiern, Joghurt, Dill & Wurstscheiben
(gf) *Ei, Milch, Senf, Kondervierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Phosphat

Melonen-Kokos-Suppe / 9,00 € pro Liter

mit Ingwer & Dill (gf) (lf) (vegan)

→ mit Räucherlachs / 11,00 € pro Liter

Curry & Reisgerichte

Buntes Kartoffelcurry / 11,00 € pro Liter

mit Kokosmilch, Paprika, Möhren, Zuckerschoten, Ingwer & Zwiebeln (gf) (lf) (vegan) *Sellerie

Fischcurry / 13,50 € pro Liter

mit Reis, Seehecht & Lachs, Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Zwiebeln, grünen Bohnen & Kokosmilch (gf) (lf) *Fisch, Sellerie

Gemüsepaella / 11,00 € pro Liter

mit Reis, Bohnen, Tomate, Champignons, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch – Cashewnüsse auf Wunsch – (gf) (lf) (vegan) *Sellerie

Gelbes Gemüse Curry mit Reis / 11,50 € pro Liter

mit Zucchini, Erbsen, Paprika, Zwiebeln, Möhren, Brokkoli, Ingwer, Kokosmilch & Erdnuss (gf) (lf) (vegan) *Erdnuss, Sellerie

Hühnerfrikassee mit Reis / 12,00 € pro Liter

mit Möhren, Sahne, Champignons & Erbsen (gf) *Milch, Sellerie

Kürbis-Kokos-Curry mit Reis / 11,00 € pro Liter

mit Kokosmilch, Tomate, Zwiebeln, Ingwer & Knoblauch – Cashewnüsse auf Wunsch – (gf) (lf) (vegan) *Nüsse, Sellerie

Paprikageschnetzeltes mit Reis / 12,50 € pro Liter

mit Huhn, Tomate, Zwiebeln & Sahne (gf) *Milch, Sellerie

Sweet-Kokos-Curry mit Reis / 12,50 € pro Liter

mit Huhn, Paprika, Kokosmilch, Ananas & Mango (gf) (lf) *Erdnuss

Wirsingcurry mit Reis / 11,50 € pro Liter

mit Süßkartoffeln, Aprikosen, Zwiebeln, Ingwer, Zuckerschoten & Kokosmilch (gf) (lf) (vegan) *Sellerie, Sulfite, Antioxidationsmittel, geschwefelt

Rosenkohlcurry mit Reis / 11,50 € pro Liter

mit Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer & Kokosmilch (gf) (lf) (vegan)

Indisches Süßkartoffelcurry / 11,50 € pro Liter

mit Blumenkohl, Zuckerschoten, Erbsen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomate, Zimt, Tomate & Kokosmilch

(gf) (lf) (vegan) *Sellerie, Senf

Kokos-Kichererbsen-Curry

mit Süßkartoffeln, Zwiebeln, Möhren, Knoblauch, Chili, Tomaten, Kartoffeln, Kokosmilch, Kichererbsen & Spinat

(gf) (lf) (vegan) *Sellerie

Kichererbsen-Hackfleisch-Topf / 12,00 € pro Liter

mit Schweinehackfleisch, Kichererbsen, Paprika, Zucchini, Fetakäse, Zwiebeln, Knoblauch, Tomate & Koriander

(gf) *Milch, Sellerie