

# feinfein

DAS WIRTSHAUS AM FISCHMARKT

## FEIERN IM FEINFEIN



**'feinfein - das Wirtshaus am Fischmarkt', in dem die Gäste Königinnen und Könige sind, auch wenn sie ihre Kronen einfach mal abgelegt haben und als Menschen unter Menschen weilen. Ein Zustand, den wir feinfein nennen, denn er feiert das pure Leben in seiner reinsten Form.**

Daher laden wir Euch ein, alles was Euer Leben lebenswert macht und daher gefeiert werden soll, bei uns im 'feinfein' zu feiern. Da wir ein Wirtshaus mit verschiedenen Wirtsstuben sind, können wir viele unterschiedliche Möglichkeiten und Settings anbieten. Das reicht von der großen Familienfeier bis hin zum kleinen Stammtisch, von der Geburtstagsparty

bis hin zur Unternehmensfeier, vom Essen an der langen Tafel bis hin zur 'wilden' Party.

### **Besondere Location in unmittelbarer Nähe zum Standesamt – Hochzeit feiern im feinfein**

Durch die Nähe zum Standesamt und der historischen Lage mitten in der Kölner Altstadt mit einigen der beeindruckendsten Sehenswürdigkeiten in nächster Umgebung bietet sich das 'feinfein' auch als besondere Location für die Hochzeitsfeierlichkeit an. Feiert 'den schönsten Tag in Eurem Leben' in einer der schönsten Restaurants Kölns.

—>

## FEIERN IM FEINFEIN



### **Vier Wirtsstuben und eine Terrasse – feiert bei uns mit 10 oder mit bis zu 150 Personen**

Das 'feinfein' bietet vier unterschiedliche Wirtsstuben: Die Schänke, die Galerie, das Seerosen-Zimmer und den Saal. Zudem – in den schönen, warmen Monaten des Jahres – unsere Außenterrasse mit direktem Blick auf den Rhein sowohl für ein gesetztes Essen als auch für einen Steh-Empfang.

Alle Wirtsstuben lassen sich einzeln anmieten. Zudem sind unterschiedliche Kombinationen der Stuben für unterschiedlich große Parties und Feiern möglich. So feiert bei uns jeder: Vom 12er-Stammtisch bis zur 150

Personen starken Hochzeitsgesellschaft, von ruhig bis wild, von sitzend bis zum Tanz.

### **'feinfein - das Wirtshaus am Fischmarkt' – eine besondere Location für besondere Menschen, besondere Feiern und Gelegenheiten.**

Wenn Ihr Fragen habt oder besondere Wünsche, die Ihr nicht in dieser liebevoll zusammengestellten Eventmappe finden solltet, zögert bitte nicht uns zu kontaktieren.

Wir beraten Euch gern.

# feinfein

DAS WIRTSHAUS AM FISCHMARKT

## FEIERN IM FEINFEIN \* DIE RÄUMLICHKEITEN



### **DAS SEEROSENZIMMER**

**Im Seerosenzimmer feiert Ihr mit bis zu 12 Personen an einer langen Tafel.**

Das Seerosenzimmer ist über die Wendeltreppe in der Schänke und die Galerie zu erreichen und ist ein abgeschlossener Raum – sehr stylisch und dennoch urgemütlich.

Tagsüber wirft die Bleiverglasung bunte Lichtreflexe in den Raum, am Abend erhellen Kerzen und eine sehr dezent akzentuierte Beleuchtung den Raum stimmungsvoll. Die Deckenskulptur sorgt dafür, dass die Akustik in diesem Raum warm, weich und sehr angenehm ist. Wer also viel reden und sich bestens verstehen will, ist hier genau richtig.

# feinfein

DAS WIRTSHAUS AM FISCHMARKT

## FEIERN IM FEINFEIN \* DIE RÄUMLICHKEITEN



### DIE SCHÄNKE

**Die Schänke – Herz des feinfein und eine der ältesten Wirtsstuben Kölns. Hier feiert Ihr mit bis zu 30 Personen und die Tischordnung regeln wir nach Absprache mit Euch.**

Die Schänke beherbergt natürlich auch unsere Theke, die wir als Bar bezeichnen. Ein Empfang an der Bar und dann zum gesetzten Essen wechseln ist hier also problemlos möglich.

Die bleiverglasten Fenster lassen sich zum Fischmarkt hin bis zur Hälfte hoch fahren, so dass man drinnen sitzend am Leben draußen teilhaben kann. Daher bietet sich hier im Sommer auch eine Kombination aus Terrasse und Schänke an, so dass man das Beste aus Drinnen und Draußen nutzen kann. Für Feiern mit viel Flair in historisch-stylischem Ambiente, bei denen das kölsche Lebensgefühl voll auf seine Kosten kommt.

# feinfein

DAS WIRTSHAUS AM FISCHMARKT

## FEIERN IM FEINFEIN \* DIE RÄUMLICHKEITEN



### DIE GALERIE

**Die Galerie – hier sitzt Ihr mit Blick auf unsere Schutzheilige Sankt Bregida von Kildare, die über unserer Bar thront, und schaut gleichzeitig auf den Rhein. Hier feiert Ihr mit bis zu 40 Personen und die Tischordnung regeln wir nach Absprache.**

Die Galerie, über die Schänke und die Wendeltreppe zugänglich, lebt von dem einmaligen Spiel des Weitblicks über den Fischmarkt auf den Rhein und der Atmosphäre dieser historischen Stätte, dem wir einen Hauch von Extravaganz verliehen haben.

Das Platzangebot der Galerie lässt sich noch durch das Seerosenzimmer, das sich über die Empore anschließt, erweitern, so dass Ihr hier noch einmal zwölf weitere Personen unterbringen könnt.

So feiert Ihr auf der Galerie und im Seerosenzimmer in der Offenheit unseres Wirtshauses, aber seid doch für Euch. Ihr nehmt am Leben in der Schänke teil und blickt dennoch auf den Rhein. So lässt es sich feinfein feiern.

# feinfein

DAS WIRTSHAUS AM FISCHMARKT

## FEIERN IM FEINFEIN \* DIE RÄUMLICHKEITEN



### DER SAAL

**Der Festsaal – hier tafelt Ihr unter Goldglanz und reichen Holzschnitzereien. Hier feiert Ihr mit bis zu 60 Personen ganz unter Euch, genießt die Weite dieses atmosphärisch warmen und äußerst behaglichen Raumes.**

Bei der Tischordnung bieten sich verschiedene Varianten an: Die lange Tafel in der Mitte des Raumes, das große U oder auch ein L. Wer lieber einzelne Tische haben möchte, dem stellen wir auch das zusammen. Ihr habt hier die Qual der Wahl.

Der Saal ist zudem Tanz erprobt, der Boden eignet sich hervorragend dafür. Also entweder Ihr schiebt irgendwann die Tische beiseite und schwingt das Tanzbein oder aber Ihr mietet den Saal zusätzlich an und führt Eure Gäste nach Empfang und Essen in unsere 'heilige Halle', wo die Live Band oder der DJ auf die Tanzwütigen wartet.

In dieser Konstellation bietet es sich auch an, den Saal mit einer weiteren Cocktail- oder Champagner-Bar auszustatten. Wir wollen es einfach nur mal erwähnt haben.

---

## FEIERN IM FEINFEIN \* DIE RÄUMLICHKEITEN

---

### DIE ÜBERSICHT ÜBER ALLE MÖGLICHKEITEN

---

Die unten stehende Tabelle dient nur Eurer vorläufigen Orientierung. Selbstverständlich beraten wir Euch gerne persönlich, welche Räume in welcher Konstellation für Eure Feier am besten geeignet sind. Fordert uns gerne, wir stehen Euch zur Verfügung...

| RAUM                                  | GÄSTE   | TISCHORDNUNG                 |
|---------------------------------------|---------|------------------------------|
| Seerosenzimmer                        | bis 12  | Tafel                        |
| Schänke                               | bis 30  | nach Absprache               |
| Galerie                               | bis 40  | nach Absprache               |
| Galerie + Seerosenzimmer *            | bis 52  | nach Absprache               |
| Festsaal *                            | bis 60  | Lang, U-Form, L-Form, Blöcke |
| Schänke + Galerie + Seerosenzimmer ** | bis 80  | nach Absprache               |
| Gesamtes feinfein ***                 | bis 150 | nach Absprache               |
| Terrasse                              | bis 40  | nach Absprache               |

\* Mindestumsatz an Freitagen, Samstagen und vor Feiertagen – 4.900,00 €

\*\* Nur von Sonntag bis Donnerstag buchbar.  
Mindestumsatz – 6.500,00 €

\*\*\* Mindestumsatz an Freitagen, Samstagen und vor Feiertagen – 12.900,00 €

Mindestumsatz von Sonntag bis Donnerstag – 7.900,00 €

---

## FEIERN IM FEINFEIN \* INFORMATIONEN

---

### BUCHUNGS-OPTIONEN

---

Damit Ihr Euch besser orientieren könnt, haben wir hier verschiedene Informationen, die wichtig für Eure Buchung bei uns sind, zusammen gestellt.

Sprecht uns bitte an, wenn Ihr spezielle Wünsche haben solltet. Wir beraten Euch gerne und machen fast alles möglich...

|                                       |  |                                |
|---------------------------------------|--|--------------------------------|
| <b>Getränke zum Empfang</b>           | Prosecco<br>Prosecco Alkoholfrei<br>O-Saft<br>Wasser     | 1,5 Stunden > 14,50 € / p.P.   |
| <b>Getränke zum Essen</b>             | Softgetränke<br>Bier<br>Wein > Rot, Weiß, Rosé<br>Kaffee | 6 Stunden > 45,00 € / p.P.     |
| <b>Cocktail Pauschale (ab 22 Uhr)</b> | 3 x Cocktails<br>3 x Longdrinks                          | 4 Stunden > 19,00 € / p.P.     |
| <b>Korkgeld</b>                       | Wein<br>Sekt<br>Spirituosen                              | 15,00 €<br>20,00 €<br>25,00 €  |
| <b>Mitternachtssnack</b>              |  | nach Absprache                 |
| <b>Tellergeld Kuchen</b>              | Kuchen // Torte<br>Sahne                                 | 2,50 € / p.P.<br>0,50 € / p.P. |
| <b>Tischwäsche</b>                    |  | wird extra berechnet           |
| <b>Menükarten</b>                     |  | werden extra berechnet         |

---

## FEIERN IM FEINFEIN \* INFORMATIONEN

---

### BUCHUNGS-OPTIONEN

---

Damit Ihr Euch besser orientieren könnt, haben wir hier verschiedene Informationen, die wichtig für Eure Buchung bei uns sind, zusammen gestellt.

Sprecht uns bitte an, wenn Ihr spezielle Wünsche haben solltet. Wir beraten Euch gerne und machen fast alles möglich...

|                            |                      |                               |
|----------------------------|----------------------|-------------------------------|
| <b>Sperrstunde</b>         |                      | bis maximal 3:00 Uhr          |
| <b>Servicepauschale</b>    | für gesamte Location | ab 24 Uhr > 200,00 € / Stunde |
| <b>Angabe Personenzahl</b> |                      | bis 5 Tage vor Veranstaltung  |

| <b>KOOPERATIONS-PARTNER</b> |   |                    |
|-----------------------------|---|--------------------|
| <b>Konditor</b>             | Hochzeitstorte /<br>Geburtstagstorte / etc. | nach Absprache     |
| <b>Florist</b>              | Blumen-Arrangements                         | nach Absprache     |
| <b>DJ</b>                   |   | ab 1 000 € / Abend |
| <b>Live-Band</b>            |   | nach Absprache     |
| <b>Fotograf</b>             |   | ab 1 000 € / Tag   |
| <b>Fotobox</b>              |   | nach Absprache     |



# feinfein

DAS WIRTSCHAUS AM FISCHMARKT

## FEINFEIN MENÜS \* FRÜHLING 2022

Alle Gerichte, die Spargel enthalten gelten vom 15. April bis zum 19. Juni. Vorher werden Gerichte nach Absprache gleichwertig ersetzt.  
In allen Menüs ist Brot mit zweierlei Dips enthalten.

49

### FEINFEIN FRÜHLINGSMENÜ I

#### VORSPEISE

#### SALAT VON ROH MARINIERTEM SPARGEL

Kerbel // Nussbutter // Onsenai \ vegetarisch

#### HAUPTGANG

#### MEDAILLON VOM SPANFERKEL

Bohnenkerne // grüne Bohnen // Kartoffel // Tomate // Jus

#### DESSERT

#### MOUSSE AU CHOCOLAT

Pistazien // Chili // Orange

59

### FEINFEIN FRÜHLINGSMENÜ II

#### VORSPEISE

#### GEBEITZTER FÄRÖER LACHS

grüner Spargel // Senf-Honig Hollandaise

#### HAUPTGANG

#### LAMMRÜCKEN AUS DER EIFEL

Niedertemperatur gegart // im Kräutercrepemantel  
Fingermöhre // Miso

#### DESSERT

#### VANILLECREME & FRISCHE ERDBEEREN

Tasmanischer Pfeffer

### FEINFEIN FRÜHLINGSMENÜ III

79

#### VORSPEISE

#### BLUMENKOHL PANNA COTTA

rote Zwiebeln // fermentierte Radieschen // schwarze Olive // Kerbel

#### SUPPE

#### KLEINES SPARGELSPÜPPCHEN

Nussbutter Schaum

#### HAUPTGANG

#### ONGLET VOM RIND

Portweinzwiebeln // Kartoffelgratin // Mairübchen

#### ODER

#### SANFT GEGARTES SAIBLINGSFILET

Speck // Meerrettich // Kartoffel // Wurzelgemüse

#### DESSERT

#### QUARKCREME & FRISCHE ERDBEEREN

Rhababer // Zartbitterkuvertüre

---

## FEINFEIN MENÜS \* FRÜHLING 2022

Alle Gerichte, die Spargel enthalten gelten vom 15. April bis zum 19. Juni, vorher werden Gerichte nach absprache gleichwertig ersetzt. In allen Menüs ist Brot mit zweierlei Dips enthalten.

---

### VEGANE VARIANTEN

---

#### VORSPEISEN

##### **SALAT VON ROH MARINIERTEM SPARGEL**

Kerbel // gebackene Kapern // konfierte Kirschtomaten

##### **GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL**

Sesam-Ingwer-Marinade // Avocado creme

##### **SPARGELCREMESÜPPCHEN**

geröstete Mandel

---

#### HAUPTGÄNGE

##### **KRÄUTERGNOCCHI VON LOURIZ**

grüner und weißer Spargel // Bärlauch // Cashewkerne

##### **GEMÜSESTRUDEL**

Lauch // grüner Spargel // Möhre // rote Paprikasauce

---

#### DESSERTS

##### **MANDEL-TAPIOKA PUDDING**

frische Erdbeeren // Rhababer

##### **VANILLE TÖRTCHEN**

Erdbeermark

---

## FEINFEIN BÜFFETS \* FRÜHLING 2022

---

59

### FEINFEIN FRÜHLINGS-BÜFFET I

---

#### VORSPEISE

##### **BROT**

Hummus // Aioli \ vegan

##### **FRÜHLINGS-SALATE**

Dijonsenf Vinaigrette // geröstete Kerne // Croutons \ vegan

##### **GERÄUCHERTES FORELLENFILET**

Kopfsalat // grüner Apfel // Ei

##### **BULGURSALAT**

orientalische Aromen // Wurzelgemüse // Granatapfel \ vegan

##### **SPARGELSALAT**

Kerbel // Zitronen Vinaigrette \ vegan

#### HAUPTGANG

##### **RAGOUT AUS DER LAMMKEULE**

getrocknete Tomaten

##### **GEBRATENER LACHS**

Rieslingsauce

##### **BLATTSPINAT TEIGTASCHEN VON LOURIZ**

Champignonsauce // frische Kräuter \ vegan

##### **SPARGEL AUS DEM OFEN \ vegan**

##### **KOHLRABI & MÖHREN**

Rahmsauce

##### **GEBRATENE DRILLINGE**

Rosmarin \ vegan

##### **KARTOFFELGRATIN**

#### DESSERT

##### **ERDBEERTIRAMISU**

##### **MOUSSE AU CHOCOLAT**

Chili

##### **KOKOS PANNA COTTA**

Heidelbeeren \ vegan

---

FEINFEIN BÜFFETS \* FRÜHLING 2022

---

79

**FEINFEIN FRÜHLINGS-BÜFFET II**

---

VORSPEISE

**BROT**

Hummus // Aioli \\ vegan

**SALAT VON GRÜNEM & WEIßEM SPARGEL**

Zitronenvinaigrette // Kerbel \\ vegan

**GEBEITZTER LACHS**

rote Zwiebel // Pumpernickel

**ROSA GEBRATENER TAFELSPITZ**

Kräuter Creme Fraiche

**SAISONALE QUICHE**

DESSERT

**VANILLECREME**

Erdbeermark

**RHABABERKOMPOTT**

Streusel \\ vegan

**ERDBEEREN**

Grüner Pfeffer // Vanillesahne

HAUPTGANG

**ROASTBEEF VON DER DEUTSCHEN FÄRSE**

rosa gebraten // Bärlauch-Butter

**GEBRATENES FILET VOM KABELJAU**

AUS NACHHALTIGEM ISLÄNDISCHEM  
LANGLEINENFANG

Weißwein-Specksauce

**SPARGEL TEIGTASCHEN VON LOURIZ**

Kräuterrahm // Kerbel

**MISO AUBERGINE**

schwarze Bohnen // Brokkoli \\ vegan

**BUNTES MARKTGEMÜSE**

\\ vegan

**BASMATIREIS**

\\ vegan

**DRILLINGE MIT KRÄUTERN**

\\ vegan

KÄSE-ABSCHLUSS

**BIO KÄSE SORTIMENT**

Feigensenf // Trauben // Nüsse

PRO PERSON + 4

Optional kann zu jedem Buffet eine Käseplatte bestellt werden.

---

FEINFEIN FINGERFOOD \* FRÜHLING 2022

---

60

**FEINFEIN FRÜHLINGS FEINIGKEITEN**

---

**MÖHREN-SESAMBÄLLCHEN**

Tomatenchutney \ \ vegan

**PRALINE VON DER OCHSENBACKE**

Soya // Chilimayonaise

**KLEINE SPARGELQUICHE**

Kerbel

**SPARGELSÜPPCHEN**

Nussbitterschaum

**ROAST LAMB**

Aprikosenchutney // Chili

**BULGURSALAT**

Wurzelgemüse // Petersilie // Minze \ \ vegan

**GEBEITZTER LACHS**

Rote Bete // Dijonsenfmayo // Pumpenickelcrumble

**VANILLECREME**

**RHABABERKOMPOTT**

## FEINFEIN MENÜS \* SOMMER 2022

Die feinfein Sommer-Menüs gelten ab dem 20. Juni. In allen Menüs ist Brot mit zweierlei Dips enthalten.

49

### FEINFEIN SOMMMERMENÜ I

#### VORSPEISE

#### **SALAT VON RUCOLA & WASSERMELONE**

Feta // Balsamico // geröstete Kerne \ vegetarisch

#### HAUPTGANG

#### **KIKOK HÄHNCHENBRUST** AUS DER EIFEL

Senfkohl // Chili // Soya // Rösti

#### DESSERT

#### **MOUSSE AU CHOCOLAT**

Himbeere // Meersalz

59

### FEINFEIN SOMMMERMENÜ II

#### VORSPEISE

#### **GEBEITZTER FÄRÖER LACHS**

Citrusaromen // Gartengurke // Dill

#### HAUPTGANG

#### **SCHWEINEBAUCH** SCHONEND GEGART

Maiscreme // Babymais  
Rauchpaprika-Popcorn // Ofenkartoffelschaum

#### DESSERT

#### **SAISONALE BEEREN**

Quarkcreme // Biskuit

79

### FEINFEIN SOMMMERMENÜ III

#### VORSPEISE

#### **VITELLO TONNATO „FEINFEIN“**

rosa gegartes Kalbsfleisch // Yellowfin Thunfisch  
Kaperncreme // Kapernäpfel

#### SUPPE

#### **KLARE TOMATENSUPPE**

Pinienkern-Basilikum Klößchen

#### HAUPTGANG

#### **SHORT RIB** VOM RIND

Brombeerjus // Romanesco // Dauphinekartoffeln

#### ODER

#### **WOLFSBARSCHFILET**

Selleriepüree // Grüntee-Beurre Blanc  
junger Spinat // Thai Basilikumöl

#### DESSERT

#### **DEKONSTRUIERTE SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE**

Kirschsorbet // Zartbitterschokolade // Kirschwasser // Biskuit

## FEINFEIN MENÜS \* SOMMER 2022

Die feinfein Sommer-Menüs gelten ab dem 20. Juni. In allen Menüs ist Brot mit zweierlei Dips enthalten.

---

### VEGANE VARIANTEN

---

#### VORSPEISEN

##### **COUS COUS**

Minze // Petersilie // Falafel // Gewürz-Sojajoghurt

##### **ZUCCINANELLONI**

Cashewcreme // Tomaten Crostini

##### **GRÜNE GAZPACHO**

Chiliöl // geräucherte Mandeln

---

#### HAUPTGÄNGE

##### **BLATTSPINAT TEIGTASCHEN VON LOURIZ**

bunte Kirschtomaten // Pinienkerne

##### **VENERE RISOTTO**

grüner Apfel // Vogelmiere aus dem eigenen Garten  
Ziegenkäse \ \ vegetarisch

##### **SENFKOHL**

Shiitake Pilze // Sesam // Rösti // Masaman-Curry Schaum

---

#### DESSERTS

##### **MANGOCREME**

Brombeerkompott

##### **PINA COLADA SORBET**

Ananas-Chili Ragout // Kokos-Panna-Cotta

---

FEINFEIN BÜFFETS \* SOMMER 2022

---

59

**FEINFEIN SOMMER-BÜFFET I**

---

VORSPEISE

**BROT**

Hummus // Aioli \ vegan

**SOMMERLICHE BLATTSALATE**

Himbeervinaigrette // geröstete Kerne // Croutons \ vegan

**GERÄUCHERTES FORELLENFILET**

Tomaten-Ei-Vinaigrette

**COUS COUS**

orientalische Aromen // Wurzelgemüse // Granatapfel \ vegan

**BÜFFELMOZZARELLA**

bunte Tomaten // rote Zwiebeln

HAUPTGANG

**SCHWEINEFILET AUS DER EIFEL**

im Bacon Mantel // Salbei

**GEBRATENER WOLFSBARSCH**

Tomaten-Kräuter Sugo

**KRÄUTERGNOCCHI VON LOURIZ**

gelbe und grüne Zucchini // Thymian \ vegan

**TOMATEN-ZUCCHINI GEMÜSE** \ vegan

**ERBSEN & MÖHREN**

Rahmsauce

**GEBRATENE DRILLINGE**

Rosmarin \ vegan

**KARTOFFELGRATIN**

DESSERT

**BEERENTIRAMISU**

**MOUSSE AU CHOCOLAT**

Himbeere // Chili

**KOKOS PANNA COTTA**

Heidelbeeren \ vegan

---

FEINFEIN BÜFFETS \* SOMMER 2022

---

79

**FEINFEIN SOMMER-BÜFFET II**

---

VORSPEISE

**BROT**

Hummus // Aioli \\ vegan

**BROTSSALAT**

gegrillter grüner Spargel // Tomaten // rote Zwiebel \\ vegan

**GEBEITZTER LACHS**

Zitusaromen // Fenchel

**KALBSTAFELSPITZ**

rosa gebraten // Thunfisch-Kaperncreme

**SAISONALE QUICHE**

DESSERT

**MASCARPONECREME**

Mandarine // Streusel

**BEEREN TARTLETTES**

\\ vegan

**JOGHURTCREME**

Stachelbeerkompott // Zartbitterschokolade

HAUPTGANG

**ENTRECOTE VON DER DEUTSCHEN FÄRSE**

rosa gebraten // Cafe de Paris Butter

**GEBRATENES FILET VOM KABELJAU**

AUS NACHHALTIGEM ISLÄNDISCHEM  
LANGLEINENFANG

Weißwein-Dillsauce

**VOLLKORN TEIGTASCHEN VON LOURIZ**

Gemüse & Mozzarella Füllung // Kräuterrahm

**MISO AUBERGINE**

schwarze Bohnen // Brokkoli \\ vegan

**BUNTES MARKTGEMÜSE**

\\ vegan

**BASMATIREIS**

\\ vegan

**DRILLINGE MIT KRÄUTERN**

\\ vegan

KÄSE-ABSCHLUSS

**BIO KÄSE SORTIMENT**

Feigensenf // Trauben // Nüsse

PRO PERSON + 4

Optional kann zu jedem Buffet eine Käseplatte bestellt werden.

---

FEINFEIN FINGERFOOD \* SOMMER 2022

---

60

**FEINFEIN SOMMER FEINIGKEITEN**

---

**MÖHREN-SESAMBÄLLCHEN**

Tomatenchutney \ \ vegan

**PRALINE VON DER OCHSENBACKE**

Soya // Chilimayonaise

**KLEINE ZUCCHINIQUICHE**

Thymian

**GRÜNE GAZPACHO**

Paprikaöl \ \ vegan

**ROAST LAMB**

Aprikosenchutney // Chili

**COUS COUS**

Wurzelgemüse // Petersilie // Minze \ \ vegan

**GEBEITZTER LACHS**

Rote Bete // Dijonsenfmayo // Pumpernickelcrumble

**ZIEGENFRISCHKÄSE**

Zitrone // gelbe Zucchini

**CASSISMOUSSE**

**SAISONALE BEEREN**

Karamell