



CATERINGMAPPE

METZGEREI | PARTYSERVICE SCHEIDHAUER

Obere Allee 14

66424 Homburg

06841 / 2254

mail@metzgerei-scheidhauer.de



CATERINGMAPPE

SALATE – DIE KLASSIKER

- Speck-Kartoffelsalat
- Kartoffelsalat mit frischer Gurke und Kräutern
- Weißkrautsalat mit Speck
- Farmersalat mit Karotten und Weißkohl
- Gurkensalat mit Dillrahm
- Grüner Bohnensalat mit Speck-Rahm-Dressing
- Tomatensalat mit Kräuter-Vinaigrette
- Schwäbischer Nudelsalat

SALATE CROSS-OVER... DIE EXCLUSIVEN

- Mediterraner Nudelsalat mit Kirschtomaten, Zucchini, Rucola [wahlweise auch mit Thunfisch]
- Spaghettinialat mit Linsen, Tomaten, frischer Gurke, Oliven schwarz
- Taboulé [orientalischer Couscous Salat mit Tomaten und frischen Kräutern]
- Rotkohlsalat Asia mit Kokoschips und geröstetem Sesam
- Gazpacho Salat mit Tomaten, Staudensellerie, Wassermelone, frischer Gurke und gerösteter Paprika



CATERINGMAPPE

- Kichererbsen – Tomaten – Salat
- Bulgursalat mit eingelegten Marsala Rosinen
- Bohnensalat Bianco [weiße Bohnen, Staudensellerie, Tomaten und Parmesan]
- Fruchtiger Tomatensalat mit Cantaloupe – Melonen Würfel und Feta Käse
- Sommerlicher Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Olivenöl-Kräuter-Vinaigrette
- Antipasti-Salat aus Grillgemüse, Kirschtomaten und Parmesan
- Fenchelsalat mit frischer Mango in Olivenöl-Chili-Dressing



CATERINGMAPPE

SALATE IM GLAS...ERGÄNZUNGEN ZUM FINGERFOOD-BUFFET

- Kartoffelsalat
- Farmersalat
- Nudelsalat
- Linsensalat
- Thai-Nudelsalat
- Tomaten-Mozzarella
- Griechischer Hirtensalat
- Geflügelsalat
- Krabbencocktail
- Caesar Salad mit Parmesan und Hühnchen

Oder Salate nach Verfügbarkeit.

Preis pro Glas 1,70 € - 2,70 €



CATERINGMAPPE

CANAPÉS

Weißbrotscheiben, Mini Brötchen oder Bauernbrot klassisch belegt und dekoriert

Berechnet nach Belag Stück 1,70 € – 2,50 €

FINGERFOOD

Angerichtet im Glas, im Porzellanschälchen oder am Spieß.

VEGETARISCH

	Stück
▶ Crêpes Röllchen gefüllt mit Ricotta getrockneten Tomaten Spinat	1,20 €
▶ Mariniertes Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß	1,30 €
▶ Rucola-Frittata mit Tomaten	1,30 €
▶ Crostini mit Bohnenpüree und Salbei	1,50 €
mit Tomaten und Basilikum	1,50 €
mit Grillgemüse und Parmesan	2,00 €
mit Ziegenfrischkäse und Orangen-Thymian-Confit	2,20 €



CATERINGMAPPE

- Frühlingsröllchen mit Sweet Chili Sauce 1,30 €
- Noodle Stick Asia 1,50 €
- Asia Stick Thai Veggi [Mini Teigtaschen am Spieß] 1,70 €
- Mini Galettes [Blätterteig] mit Tomaten, Olive und Feta 1,70 €
- Kleine Gemüsepudder mit Joghurt Dip 1,80 €
- Mini Wrap mit Wok Gemüse 1,80 €
- Käsespieß mit Früchten der Saison 1,80 €
- Geröstete Ciabatta Stangen mit Tapenade 1,80 €
- Laugen-Crostini mit Obazda und Birne 1,80 €
- Oliven in Pankopanade mit scharfem Joghurt-Kräuter-Dip im Schälchen 2,00 €
- Tortellini-Tomaten-Spieß 1,80 €
- Feta-Würfel mariniert mit Fenchelsalat, Sesam, Olivenöl und Zitrone, dazu frische Gurke und Minze im Schälchen 1,90 €
- Mini Burger mit Grill-Paprika, Mozzarella und Pesto 2,50 €



CATERINGMAPPE

MIT FLEISCH

- | | |
|---|--------|
| ‣ Hackfleischbällchen mit Dip | 0,90 € |
| ‣ Blätterteigröllchen mit Harissa-Hackfleischfüllung | 1,20 € |
| ‣ Schinken-Käse-Croissant | 1,20 € |
| ‣ Mini Schweineschnitzel mit Zitrone | 1,20 € |
| ‣ Pflaumen oder Aprikosen im Speckmantel | 1,20 € |
| ‣ Salsiccia Bällchen mit Paprika Sauce | 1,30 € |
| ‣ Hähnchen Drum Sticks mit Barbecue Sauce | 1,50 € |
| ‣ Mini Putenschnitzel in Panko-Kokos-Panade mit Aprikosen-Chutney | 1,80 € |
| ‣ Parmaschinken mit Melone | 1,80 € |
| ‣ Fenchelsalami, Olive und Bergkäse am Spieß | 1,80 € |
| ‣ Mini Wraps Chiken | 1,80 € |
| ‣ Saté-Spieß von der Pute mit Erdnuss Dip | 1,90 € |
| ‣ Mini Putenfleisch Saltimbocca | 1,90 € |
| ‣ Laugen Crostini mit Weißwurst-Radieschen-Tatar | 1,90 € |
| ‣ Mini Schnitzel vom Schweinefilet in Parmesan-Thymian-Panade mit Zitronenspalten | 2,20 € |
| ‣ Roastbeef Röllchen gefüllt mit Thunfischcreme und | 2,60 € |



CATERINGMAPPE

gerösteter Paprika

- Vitello Tonnato mit Kapern und Sardellenfilet 2,80 €
- Kleine gespießte Club Sandwich 2,80 €
- Kleine Roastbeef Sandwich 2,80 €
- Steakröllchen gefüllt mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan 2,80 €
- Tranchen von der Rinderhüfte mariniert mit Olivenöl, Pecorino, schwarzen Oliven und Kirschtomaten 3,00 €

MIT FISCH

- Frisches Lachsfilet mit Spinat im Blätterteigmantel 1,80 €
- Kleine gespießte Gurkensandwiches mit Graved Lachs 1,90 €
- Crostini mit Thunfisch, Tomate und Hummus 1,90 €
- Kartoffelplätzchen mit Räucherlachs und Crème Fraîche 1,90 €
- Kleine pikante Windbeutel mit Wasabi-Frischkäse, Räucherforelle/ Lachs 2,20 €
- Garnelen-Zuckerschoten-Spieß mit Zitronen Mayonnaise 2,20 €
- Zucchini-Röllchen gefüllt mit Ricotta und Garnelen 2,50 €
- Räucherlachs-Röllchen mit frischer Gurke und Sushi Ingwer 2,50 €



CATERINGMAPPE

- Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich auf Rote Bete Plätzchen 2,50 €

KLEINE VORSPEISENSUPPEN

DIE ALLESKÖNNER [0,25l pro Person]

- Tafelspitzsuppe mit Gemüseeinlage 4,50 €
- Thai-Curry-Suppe 4,50 €
- Pastinaken-Kokos-Suppe 4,50 €
- Karotten-Orangen-Süppchen mit Ingwer 4,50 €
- Spargelcremesuppe mit Einlage von grünem Spargel [saisonal] 6,00 €
- Kürbis-Creme-Suppe [Hokkaido] mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen [saisonal] 6,00 €
- Kastanien-Creme-Suppe [saisonal] 6,00 €

DIE ALLTAGSERFRISCHER [Kalte Suppen im Glas serviert]

- Gazpacho 3,50 €
- Gurken-Senf-Chili-Shot 3,50 €



CATERINGMAPPE

- ▶ Tomaten-Erdbeer-Shot mit Basilikum 3,50 €
- ▶ Rote Bete- Himbeer-Shot mit Minze 3,50 €

DIE SATTMACHER [0,5l pro Person]

- ▶ Kartoffelrahmsuppe 5,50 €
- ▶ Rindfleischsuppe mit Reiseinlage und Markklößchen 6,00 €
- ▶ Erbseneintopf mit Wursteinlage 6,00 €
- ▶ Italienischer Linseneintopf mit Salsiccia, Rotwein und Balsamico 6,00 €
- ▶ Chili con Carne mit Rinderhackfleisch 6,50 €
- ▶ Gulaschsuppe ungarische Art 6,50 €

MITTERNACHTSSNACK

- ▶ Curry-Wurst zum Schöpfen in fruchtiger, scharfer Currysoße 4,50 €

Alle Suppen | Snacks inklusive ofenfrischem Baguette.



CATERINGMAPPE

QUICHE, TARTES UND FRITTATA

	Preis pro Kuchen
▶ Wirsing-Speck-Quiche	18,00 €
▶ Quiche Lorraine	18,00 €
▶ Munster Tarte mit Dürffleischwürfel	20,00 €
▶ Tarte Bolognese [mit Hackfleisch]	20,00 €
▶ Lachs Quiche mit grünem Spargel [Saison]	22,00 €
▶ Ziegenkäse Tarte mit Serranoschinken und Feigen [Saison]	22,00 €
▶ Savoyer Tarte mit Reblochon, Zwiebeln und durchwachsenem Speck	22,00 €

VEGETARISCH LECKER

▶ Parmesan-Lauch Quiche	19,50 €
▶ Kürbis-Ziegenkäse Quiche [saisonal]	19,50 €
▶ Caprese Quiche mit Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum	19,50 €
▶ Provenzalische Gemüsetarte [Zucchini, Auberginen und Tomaten]	19,50 €
▶ Mediterrane Quiche [Tomaten, Oliven, Paprika und Feta]	19,50 €



CATERINGMAPPE

Jede Quiche ergibt 12 Stücke und kann als kleine Vorspeise gereicht werden.

UNTEN OHNE [OHNE TEIG]

- ▶ Spaghetti Quiche mit Kirschtomate, Rucola und Parmesan 18,50 €
- ▶ Zucchini-Frittata mit Kirschtomaten 18,50 €
- ▶ Spanische Kartoffeltortilla mit Chorizo, Erbsen und Tomaten 22,50 €
- ▶ Hackfleischkuchen Pizzaiola belegt mit Tomaten, Paprika, Oliven, Peperoni und Mozzarella [auf Wunsch Artischocken] 22,50 €
- ▶ Fenchel-Frittata mit Parmesan 18,50 €

Serviert in runder Form [28cm] oder als Blechkuchen.



CATERINGMAPPE

VORSPEISEN

Alle Vorspeisen inklusive ofenfrischer Brötchen-| Baguette-Auswahl.

DIE KLASSIKER

	Preis pro Person
▶ Caprese [Tomaten Mozzarella Basilikum]	4,90 €
▶ Tomaten-Vielfalt Vanille-Dressing Feta	6,50 €
▶ Schinken-Variationen [Roh- Kochschinken] mit Melone	7,50 €
▶ Antipasti-Variationen [Oliven Peperoni gegrillte Champignons gegrillte Artischocken dazu italienische Salami-Auswahl]	8,50 €
▶ Räucherlachs-Carpaccio Parmesan Rucola Olivenöl	9,80 €
▶ Hähnchen-Vitello Thunfischcreme weißes Balsamico-Honig-Dressing	9,80 €
▶ Kalbstafelspitz Carpaccio Linsen-Vinaigrette frisch gehobelter Meerrettich	9,80 €
▶ Frische Feigen Parmaschinken Büffel-Mozzarella Honig-Zitronensaft-Dressing	10,90 €
▶ Fisch-Variationen [Räucherlachs Forelle Fischpastete Krabbencocktail]	11,50 €
▶ Vitello tonnato [Kalbfleischscheiben Thunfischcreme Kapernäpfel Sardellenfilets Zitrone]	11,50 €



CATERINGMAPPE

DIE BESONDEREN

	Preis pro Person
➤ Ochsenherz Tomaten Carpaccio mit Thunfisch und Kapern	6,50 €
➤ Mozzarella Erbsen-Paprika-Vinaigrette Minze und Basilikum	5,50 €
➤	
➤ Orangenscheiben schwarze Oliven rote Zwiebeln Orangen-Olivenöl	6,50 €
➤	
➤ Zucchini gegrillt Zitronen-Kapern-Vinaigrette Pecorino	7,90 €
➤ Gegrillte Auberginenröllchen Tomaten Mozzarella Rucola	8,50 €
➤ Gegrillte Paprika Filets Rosinen Parmesan Balsamico	8,50 €
➤ Rote Bete Carpaccio Himbeeren Ziegenfrischkäse Kresse	8,50 €
➤ Orangencarpaccio Rote Bete Feta Chilischote Estragon	8,90 €
➤ Tranche von der Wassermelone Feta Kirschtomaten geröstete Kürbiskerne Kürbiskernöl Minze Basilikumzucker	9,80 €
➤ Gefüllte Ofenpaprika [halbe Paprika Tomate Thymian Knoblauch Balsamico]	5,50 €



CATERINGMAPPE

DIE EXKLUSIVEN

	Preis pro Person
➤ Ziegenfrischkäsetaler geschmolzene Tomaten Rosinen Pinienkerne Orangen-Honig-Dressing	8,90 €
➤ Geräucherte Forelle Rote-Bete-Schnitzelchen Sahnemeerrettich	9,50 €
➤ Chicorée gegrillt Olivenöl Granatapfelsirup Granatapfelkerne	9,50 €
➤ Röst-Fenchel Zitrone Kurkuma-Walnüsse Kokosöl	9,80 €
➤ Gerösteter Blumenkohl Ziegenfrischkäse Pinienkerne Granatapfel Limetten-Minz-Dressing	9,80 €
➤ Pfirsische gegrillt Manchego Minze Rucola Zitronen-Olivenöl-Dressing Vincotto [Traubenmost]	9,80 €
➤ Bündner-Fleisch Carpaccio Kastanien Birnen Greyezer	11,50 €
➤ Rosa gebratenes Rostbeef Kapern Anchovis getrocknete Tomaten Oliven Olivenöl-Vinaigrette	12,00 €
➤ Ofenkürbis mit Chilijoghurt Kräuteröl gerösteten Kürbiskernen	9,80 €



CATERINGMAPPE

SCHLEMMEREIEN VOM SCHWEIN

	Preis pro Person
▶ Grillschinken Dips [süß-scharfe Senfcreme Meerrettisch-Dip]	8,50 €
▶ Schweinerollbraten dunkle Bratensoße	8,50 €
▶ Schnitzel Wiener Art Soße nach Wahl [Pilzrahm- Paprika- Pfeffersoße]	8,90 €
▶ Rückenschnitzel als Cordon bleu	8,90 €
▶ Schweinekrustenbraten im Wurzelgemüse Fond	9,00 €
▶ Schweinerücken [oder Nacken] frische Champignons Kräuter-Sahne-Soße	9,00 €
▶ Cordon bleu gefüllt mit Munster und Birne	9,50 €
▶ Schweinefilet Medaillons im Speckmantel Pfifferlingrahmsoße	12,50 €
▶ Schweinefilet am Stück gebraten im Thymian Mantel Tomaten Zucchini Sugo Zitronen Pesto	12,50 €
▶ Schweinefilet Medaillons in Pfefferrahmsoße	13,00 €
▶ Kotelett vom Iberico Schwein Kartoffelspalten Pastinaken Birnen überzogen mit Minz-Brot-Vinaigrette	25,50 €



CATERINGMAPPE

GEFLÜGEL – GENUSS AUF DIE LEICHTE ART

	Preis pro Person
▶ Backhähnchenbrust Wiener Art	8,50 €
▶ Putenbrust-Schnitzel Hawaii mit Ananas und Käse überbacken	9,00 €
▶ Putengeschnetzeltes in Curry-Rahm	9,00 €
▶ Puten-Curry-Mumbai Möhren Blumenkohl Zuckerschoten	9,50 €
▶ Hühnerfrikassee frische Pilze in leichter Kräuter-Sahne-Soße	9,50 €
▶ Putenpfanne mexikanischer Art mit Tacco Chips und Käse überbacken	11,00 €
▶ Hähnchenbrust caprese [gefüllt mit Tomaten und Mozzarella] auf Ratatouille	11,00 €
▶ Maishähnchenbrust mit Zitrone und Rosmarin auf mediterranem Gemüse	11,50 €



CATERINGMAPPE

LECKERES VOM LAMM

	Preis pro Person
➤ Fruchtiges Lammcurry mit Tomaten und Joghurt	15,00 €
➤ Lammragout Provencale mit Oliven Zucchini Tomaten Paprika	15,00 €
➤ Geschmortes Lammgulasch mit Pflaumen und Mandeln	15,00 €
➤ Lammkeule auf Wurzelgemüse im Ofen geschmort	16,50 €
➤ Gekräuterte Lammkeule im eigenen Sud mit Salsa Verde	17,50 €

WILD | GEFLÜGEL SAISONAL

	Preis pro Person
➤ Hirsch „Bourguignon“ [in Rotwein geschmortes Hirschgulasch]	16,00 €
➤ Rehkeule im Ofen gegart	16,50 €
➤ Entenkeulen Ragout in Steinpilz-Rotwein-Fond geschmort	15,50 €
➤ Gebratene Gänsekeule	16,00 €



CATERINGMAPPE

ALLERLEI VOM RIND

	Preis pro Person
▶ Mediterranes Rindergulasch Tomaten Staudensellerie getrocknete Steinpilze in Rotwein geschmort	10,50 €
▶ Klassisch gefüllte Rinderrouladen sanft geschmort	12,00 €
▶ Rinderbraten Wurzelgemüse Dunkelbier-Sud	13,00 €
▶ Rinderbuglende in Burgunder geschmort	13,50 €
▶ Rheinischer Sauerbraten Rosinen	13,50 €
▶ Gekochtes Rindfleisch Meerrettich Soße Rote Bete	14,50 €
▶ Scheiben von der Rinder Hohen Rippe geschichtet mit Dürrfleisch und Gemüse im Ofen geschmort	15,00 €
▶ Boeuf Bourguignon	15,00 €
▶ Streifen von der Rinderhüfte Stroganoff mit frischen Champignons Gurken Zwiebelb Senf Crème fraîche	15,00 €
▶ Roastbeef am Stück gebraten hausgemachte Remoulade	18,50 €



CATERINGMAPPE

KALB

	Preis pro Person
➤ Ragout Fin	12,50 €
➤ Wiener Schnitzel mit Zitrone und Sardelle	13,00 €
➤ Gekochter Kalbstafelspitz mit Frankfurter grüner Soße	14,00 €
➤ Geschnetzeltes aus der Hüfte Züricher Art mit frischen Champignons	14,50 €
Kalbsbraten aus der Hüfte in Salbei-Schalotten-Sud	16,50 €
➤ Kalbsrollbraten gefüllt mit Ricotta getrockneten Tomaten mediterranen Kräutern in leichter Tomatensoße	16,50 €
➤ Kalbsbäckchen in Rotwein geschmort mit mediterranen Kräutern	18,50 €
➤ Kalbsrückensteak mit frischen Pilzen in Sahnesoße	19,50 €



CATERINGMAPPE

FISCH

	Preis pro Person
➤ Gekräuterter Ofenlachs auf warmen Oliven und Tomaten	14,50 €
➤ Knusprig überbackenes Lachsfilet auf Spitzkohl [Semmelbrösel und Butterflöckchen]	16,50 €
➤ Asia-Lachsfilet auf Chinakohl [Pak Choi] mit Teriyaki-Soße und Sesam	16,50 €
➤ Saltimbocca vom Zander auf Spinat-Linsengemüse	17,50 €
➤ Steinbeiserfilet in Wermut-Sahne-Soße	17,50 €
Zanderfilet auf mediterranem Gemüse mit grüner Soße	17,50 €



CATERINGMAPPE

BEILAGEN AUS GARTEN UND FELD

	Preis pro Person
▶ Verschiedene Blattsalate [nach Saison] mit zweierlei Dressing	2,50 €
▶ Rotkohl Sauerkraut Speckbohnen Rahmwirsing Bayrisch Kraut	2,50 €
▶ Bunte Gemüseplatte [nach Saison]	2,50 €
▶ Gebackene Pariser Karotten mit Orangenfilet und Thymian	2,50 €
▶ Geschmorter Spitzkohl	2,50 €
▶ Rosenkohl gebraten [mit frischen Pilzen oder Kastanien und Speckwürfeln]	3,50 €
▶ Ratatouille	3,00 €
▶ Asiatisches Wok Gemüse	3,50 €
▶ Wurzelgemüse-Gratin [Karotten Süßkartoffel rote Bete Pastinaken]	3,50 €
▶ Geschmorter Ofenkürbis Chili Orange Honig	3,50 €
▶ Fenchelgratin Parmesan-Panko-Kruste	3,50 €
▶ Sommerliches Antipasti-Gemüse [Paprika Zucchini Aubergine Karotten rote Bete Schafskäse Parmesan Weißweinessig-Vinaigrette]	4,00 €



CATERINGMAPPE

BEILAGEN VOM ACKERLAND

	Preis pro Person
▶ Bratkartoffel [wahlweise mit Zwiebeln und Speck]	2,50 €
▶ Kartoffelgratin [mit oder ohne Käse]	2,50 €
▶ Bechamelkartoffeln	2,50 €
▶ Kleine Rosmarinkartöffelchen	2,50 €
▶ Gnocchi	2,50 €
▶ Schmand-Kohlrabi-Kartoffel	3,00 €
▶ Kartoffel-Wirsing-Stampf	3,00 €
▶ Kartoffel-Stampf Zitrone Olivenöl schwarze Oliven	3,00 €
▶ Schneebällchen Rohe Klöße Hoorische	3,00 €
▶ Süßkartoffelpüree	3,50 €

PASTA UND MEHR...

▶ Spätzle Bandnudeln	2,00 €
▶ Penne Rigatoni Tagliatelle Farfalle Spaghetti	2,00 €



CATERINGMAPPE

- › Spaghetti con aglio | olio e peperoncino 2,50 €
- › Nudel-Gratin 2,50 €
- › Couscous aus Hartweizen 2,50 €
- › Reis | Gemüsereis 2,50 €
- › Semmelknödel 2,50 €

PASTA FÜR JEDERMANN

- | | Preis pro Person |
|--|------------------|
|--|------------------|



CATERINGMAPPE

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

- Spätzle mit Champignon-Spinat-Soße 7,50 €
 - Tartiflette [Kartoffelaufbau mit gerösteten Zwiebelstreifen in Sahne, überbacken mit Reblochon Käse] 8,50 €
 - Semmelknödel mit Pilzrahm 8,00 €
 - Indisches Gemüse-Curry 8,00 €
 - Mediterranes Ofengemüse [Paprika | Kartoffel | Kirschtomaten | Champignons | Schafskäse] 8,00 €
 - Pfannkuchen mit Gemüsefüllung | Pilzfüllung | überbacken 9,50 €
 - Gebackene Auberginen in Kräuter-Ei-Pannade mit Würz-Joghurt 7,50 €
 - Grüne Gemüse-Kartoffelpuffer [Zucchini, Blattspinat, Parmesan] 6,50 €
- Zu allen Pasta- und vegetarischen Gerichten servieren wir auf Wunsch grüne Blattsalate der Saison, Dressing separat. 1,80 €



CATERINGMAPPE

DESSERT [Serviert im Glas]

KLASSIKER

Preis pro Glas

- | | |
|---|--------|
| ➤ Mousse au chocolat | 2,50 € |
| ➤ Cappuchino Mousse mit marinierten Cantucchini | 2,50 € |
| ➤ Panna Cotta mit roten Beeren | 2,50 € |
| ➤ Rote Grütze mit Vanillesoße | 2,50 € |
| ➤ Bayrisch Creme mit Weintrauben | 2,50 € |
| ➤ Frischer Obstsalat | 2,50 € |
| ➤ Gefüllte Bratäpfel mit Mandeln überbacken | 3,50 € |



CATERINGMAPPE

ÜBERRASCHEND ANDERS

Preis pro Glas

- Basilikum-Quark-Mousse | marinierte Erdbeeren [Saisonal] 3,50 €
- Kokos-Panna-Cotta | Mango-Püree 3,50 €
- Brombeer-Blaubeer-Schichtjoghurt mit Pistazien 3,50 €
- Melone | griechischer Joghurt | Honig | Krokant 3,50 €
- Gegrillte Ananas mit Kokos-Schmand 3,50 €
- Erdbeer-Trifles mit dunklem Biscuit und Baylies [Likör] 4,00 €
- Schwarzwälder-Kirschtorte im Glas 4,00 €
- Apfel-Crumble mit Vanillesoße 4,00 €
- Birnen-Crumble [saisonal] mit Marzipan, Walnüssen und Zimtsahne 4,00 €
- Gegrillte Steinfrüchte [Pfirsich | Aprikose | Nektarine] | mit Crème Fraiche und Lavendelblüten 4,00 €