

das parl*or

kredenz seelenkost für^s buffet

suppenpause

- * sämiges möhren-ingwer-süppchen mit geröstetem sesam (vegan)
- * cremige rote-linsensuppe mit kokosmilch und obenauf kokoschips (vegan)
- * kartoffel-käse-lauch suppe (klappt auch mit bockwurstchen)#
- * saisonaler gemüseintopf – alles was das feld hergibt (vegan)
- * knall-grüne detox suppe mit brokkoli und kohlrabi und spinat und kokosmilch (vegan)
- * fruchtig frische tomatensuppe (vegan) (lecker auch mit basilikumteigtäschchen) # mit basilikumsamen obenauf
- * feines kürbis-apfel süppchen (erst ab saison/herbst) (vegan)
- * wurzelgemüsesuppe, puppe! mit rote bete und möhre und pastinake und kartöffelchen und gerösteten senfsamen (vegan)

#€ 1,00 aufschlag pro person

salatgeschmause

- * mediterraner gabelnudelsalat mit getrockneten tomaten, oliven, zucchini, gerösteten pinienkernen und rucola
- * bunter blattsalat mit gemüsegewürfel (paprika, gurke, möhre) und gerösteten kernen – dazu parl*ors fruchtiges hausdressing (essig-öl-basis) (vegan)
- * belugalinsensalat mit bunten paprika und frühlinglauch in dijons-senf-balsamico vinaigrette (vegan)
- * erfrischender melone-gurke-minz-salat in zitrusdressing (mit ein bisschen knobi) (vegan)
- * orientalischer möhren-dattel salat mit gerösteten mandelblättchen (vegan)
- * scheffins spezialsalat (überraschung – jedes mal anders, aber immer lecker und saisonal)
- * buchweizensalat mit in walnusöl gedünsteten gemüsejuliennes, roten zwiebelchen und gerösteten walnüssen in apfel-essig-vinaigrette (vegan)

quiche

- * rote bete/camembert/thymian und paranüsse quiche
- * zucchini ziegenkäse oder feta quiche
- * champignon-lauch quiche
- * hühnchen/tomate/frühlinglauch quiche
- * birne/gorgonzola/walnuss

herzhafter kuchen

- * hühnchen/estragon oder himmel&ääd mit apfel&blutwurst
- * provencale (mit sardellen, oliven und tomaten)
- * champignon/zwiebel/crème fraiche oder zucchini/ziegenkäse/kerbel oder birne/brie