

Aperitif – nur zum Empfang

Mango- Lassi

Getränke während des Essens

Wasser, still und mit Kohlensäure	0.00€
Apfelsaft trüb, Falter, bio, Streuobst	0.00€
Lammsbräu, alkoholfrei	0.00€
Kaffee, Schwarz-Grün- oder Kräutertee, bio	0.00€
Grauburgunder, weiß, bio, Pfalz (0.2 l)	4.00€
Gewürztraminer, weiß, bio, Pfalz (0.2 l)	5.00€
Portugieser, Cuvee, rot, leicht, bio, Pfalz (0.2 l)	4.00€
Vina Gabriel, kräftig-rot, bio, Spanien (0.2 l)	5.00€
Weizenbier, Schneider-Weisse (0.5 l)	3.00€
Export-Edelstoff, Augustiner (0.5 l)	3.00€

Die Welt zu Gast



Ein kulinarisch-musikalischer Abend

15. Februar 2020

Speisekarte

Vorspeisen

aus dem syrisch-libanesischen Raum:

Felafel mit Hommos, Auberginenmus

Gefüllte Weinblätter (vegetarisch)

Mittelmeerblattmix, Oliven-Zitronensalat

Tabouleh Salat



Buffet:

pakistanisch-südindisches Curry

- Ananas-Dattel Chutney
- Karotten-Chili Sambol
- Rote Bete Pickles
- Zitronen-Joghurt
- Linsen-Kokosdhal
- Papadams, Nan-Brot
- Fisch-Curry
- Lamm-Curry
- Indisches Kartoffel-Curry

Süßes aus aller Welt

Topfenpalatschinken

Halawet al gibn

Backpflaumencreme „Porto“

Karotten-Honig-Bällchen