

Speisen

Stuttgarter Leckerbissen Quartett

vierlei Sauerteigbrot-Canapés belegt mit
Butter, Rucola, Serranoschinken, Melone, Olive und Petersilie |
Räucherlachs, Sahnemeerrettich, Kapern und Dill |
Ricotta, Zwiebelmarmelade, Pesto und Aceto-Perlen |
veganem Frischkäse, Rucola, Grillgemüse, Pesto und Sprossen

Fi,Sc,N,F,G(Mandel,Pinienkerne),2,5,7,kann Spuren von Alkohol enthalten

15,50

Antipastiteller

Italienischer Landschinken, Mailänder Salami, Tomate-Büffelmozzarella,
Ziegenfrischkäseballchen im Sesammantel, Antipastigemüse
Serviert mit Brot

Sc,Ziegenmilchprodukte,F,J,G(Pinienkerne),2,5,7

16,50

Vegetarischer Antipastiteller

Grana Padano, Ziegenfrischkäseballchen im Sesammantel,
Weinblatt gefüllt mit Reis, Mozzarella-Tomate, weiße Bohnen,
Antipasti-und Grillgemüse
Serviert mit Brot

Ve,Ziegenmilchprodukte,F,J,G(Pinienkerne),2,5,7

16,50

Lachsteller

altgeräucherter Lachs aus nachhaltiger Landzucht
verschieden aromatisiert,
Honig-Senf-Sauce, Sahnemeerrettich, Tomatensalsa,
Orangen, Seealgen-Kaviar

Fi,B,F,I

18,50

Littmanns Trio

Gebratenes Kuchle auf Tatar von Kartoffeln mit eingelegten Tomaten,
Kräuter-Salat, frittierten Kapern und Petersilien-Dip |
Sauerteigbrot mit Tomaten-Basilikum-Creme,
mariniertem Antipasti-Gemüse und grünem Pesto |
Kraut-Strudel in Reispapier mit Glasnudeln, Minze,
fruchtigem Rotkohl, Walnusskernen und Ingwer

Vegan,E,N,I,G(Walnusskerne;Mandeln,Pinienkerne),1,10

17,50

Brezel

Vegan,N

2,00

Butterbrezel

N,F

3,00

Inklusivpreise in Euro

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie bei unserem Servicepersonal
oder auf unserer Homepage unter Allergenkennzeichnung.
www.scholz-kulturgastronomie.de

Scholz
Kulturgastronomie