



Frau Krause kocht

vegetarisch genießen im privaten Ambiente

Menü im Juni
„Im Juni ein Gewitterschauer
macht das Herz gar froh dem Bauer“

Aperitif



Gruß aus der Küche

(A, C, H, L, M, O)



Spargel-Erdbeer-Salat
mit Orangen-Vinaigrette (M)



Spinatsuppe mit Kokosmilch (G, L)



Spargel-Tarte mit Ziegenkäse
und Cherrytomaten (A, C, G, L)



Vanillequark-Mousse mit
marinierten Erdbeeren

(C, G, O)



Espresso, Kaffee oder Tee



Frau Krause kocht

vegetarisch genießen im privaten Ambiente

Menü im Juli

„Ist der Juli schön und klar, gibt's ein gutes Erntejahr.“

Aperitif



Gruß aus der Küche

(A, C, H, L, M, O)



Lauwarme Pilze auf Blattsalate
mit Balsamico-Haselnussöl-Vinaigrette (H, M, O)



Karotten-Ingwer-Suppe mit gebratenen Bananen (G, L)



Provençalisches Schmorgemüse mit Rosmarin-Kartoffeln
und hausgemachter Aioli (C, L, O)



Tiramisu mit Nektarinen

(G, O)



Espresso, Kaffee oder Tee



Frau Krause kocht

vegetarisch genießen im privaten Ambiente

**Menü im August
Sommer – Sonne – Meer
was braucht man mehr?**

Aperitif



Gruß aus der Küche

(A, C, H, L, M, O)



Melone-Tomaten-Salat
mit Feta und Oliven (L, M, O)



Gegrillte Gemüsespieße mit
zwei Dips (G, L, M)



Pikante cremige Tomatensauce mit
frischen Tomaten, Kapern und Oliven
und Strozzapretti

(G, L, O)



Rote Grütze-Parfait mit
marinierten Beeren

(C, G, O)



Espresso, Kaffee oder Tee

