

## Zum Apéritif

**EUR**

- Häppchen vom Kastenpickert 0,50
- Blätterteigschnecken mit Oliventapenade 0,50
- Gougères (Käse-Brandteigplätzchen) 0,50
- westfälische Häppchen ( ½ Pumpernickeltaler+1/2 Holzofenbrot)  
mit verschiedenem Belag 1,50
- Crostinis (geröstete Baguettescheiben)  
mit verschiedenem Belag 1,30

## Canapee`s mit ...

- Gekochter Schinken 1,50
- Heilbutt, geräuchert 2,50
- Roquefort auf Pumpernickel 1,50
- Rillette 1,50
- Mettwurst 1,20
- Roastbeef 2,30
- Halbes Brötchen/Schnittchen 1,80
- belegt. mit Wurst/Käse oder Schinken

## Fingerfood

- Gefüllte Champignons mit Basilikumblatt 1,50
- Frittierte Perlhuhnflügel 1,50
- Hackfleischpraline 1,50
- Backpflaume im Speckmantel 1,50
- Blätterteigschnitten mit Roquefort (Apfel) 1,80
- Spargelquiche mit Bärlauch (zur Spargelzeit) 1,80
- Rote Bete Gelee mit Forellenkaviar 2,20
- Bonbons vom Stockfisch 2,50
- Puten-Ananas-Spieß 2,50
- Tatar vom Rinderfilet auf Kartoffelrösti 3,-