

# Catering Hotel & Restaurant ANNO 1617

## Beilagen

Sauerkraut	3,-
Rotkohl	3,9
Rosenkohl	3,9
Geschmorter Spitzkohl mit Apfel	4,9
Rahmwirsing	3,9
Blattspinat	3,9
Frisches Marktgemüse	6,9
Ratatouille	5,9

## Dipps und Saucen kalt / warm

Remoulade <b>veggie</b>	3,-
Sour Cream <b>veggie</b>	3,-
Schaschliksauce <b>vegan</b>	4,-
Sweet-Chili-Sauce <b>vegan</b>	3,-
Aioli (auch <b>vegan</b> )	3,-
Tzatziki <b>veggie</b>	4,-
Schnittlauchschmand <b>veggie</b>	3,-
Aufgeschlagene Meersalzbutter <b>veggie</b>	4,-

Rahmsauce	4,5
Sauce Hollandaise <b>veggie</b>	4,5
Dijonsenf Sauce <b>veggie</b>	3,9
Jäger Art	5,9
Weißweinsauce <b>veggie</b>	4,-
Sauce von Krusten- und Schalentieren	6,-
Currysauce	4,9
Rotweinjus	6,-