

Adventsbrunch im Café

Willkommen

Main

Hausgemachter Apfelpunsch zur Begrüßung

Hausgemachte Gemüsebrühe
Mini-Maultaschen, Wurzelwerk und
Liebstöckel

Kalt

Wildbraten in Wacholder-Rahm-Sauce

Butter und Margarine

Spitzkohl mit Kümmel und Sternanis

Brötchen, Sauerteigbrot, Chocolat au Pain
und Buttercroissant

Schupfnudeln in Mohnbutter geschwenkt

Fruchtmarmeladen, Haselnusscreme und
Blütenhonig

Tagesfang in Pommery-Senf Sauce

Geräucherte Entenbrust mit Sauce
Cumberland

Blattspinat mit Knoblauch und Muskatnuss

Wurst und Schinken-Auswahl

Teigtaschen mit Kirschtomaten, Kürbis und
Pinienkern-Rahm

Käse Auswahl: Kuh, Ziege und Schaf

Dessert

Kleine Moderne Räucherfisch-Variation

Hausgemachter „Apfelstrudel“ Warm serviert

Gebeizter Lachs auf Kartoffelpuffer und
Honig-Senf Sauce

Tonkabohnen-Sauce mit einem Hauch
Amaretto

Birchermüesli mit Apfel, Brombeere und Zimt

Alkoholfreie Alternative vorhanden

Obstsalat mit Bio-Joghurt und zuckerfreiem
Müesli



Restaurant

minimanufaktur PAROW

Warm

Ucker-Freilande „Live“
Rührei mit Schnittlauch und Knuspriger
Speck

Pro Person 29 €
ohne Getränke

Gebackene Bohnen mit Sherryessig und
schwarzem Pfeffer

max. 32 Personen pro Adventssonntag
vegan möglich – 7 Tage Vorbestellung

Trotz hoher Sorgfalt im Herstellungsprozess kann es nicht gänzlich ausgeschlossen werden,
dass in den Speisen Spuren von anderen Allergenen und Zusatzstoffen enthalten sind.

minimanufaktur Parow | Dorfstraße 22 | 18445 Kramerhof | Tel.: (03831) 35 59 646