

Vegane Suppen/ Eintöpfe ab 5 l

- **Kürbiscremesuppe „Jamaika“ mit Tomate, Kokosmilch, Limette und rotem Curry**
- **Kartoffelsuppe mit Sojasahne** Sellerie, Soja
- **Orientalische rote Linsensuppe mit Paprika, Kartoffel, Sellerie, Lauch und Tomate**
- **Kalte Gaspacho Andalouse – erfrischende Gemüsesuppe aus Tomaten, Gurke & Paprika mit Olivenöl und Kräutern verfeinert**
- **Kalte Melonensuppe aus dreierlei Melonen mit Olivenöl und frischem Basilikum abgerundet**

Als Vorspeise empfehlen wir 0,3 l. Als Buffetbestandteil 0,2 l und als Hauptspeise 0,5 l

Preis/ Liter: 18,90 €

Vegetarische Suppen/ Eintöpfe

- **Kartoffeleintopf mit** Butter, Sellerie & Sahne
- **Spargel-Mangold-Topf mit** Butter, Sellerie & Sahne
- **Tomatenrahmsuppe mit frischem Basilikum**
Sahne
- **Karottensuppe mit Apfel & Thymian** Butter, Sahne

Preis/ Liter: 19,90 €

Suppen und Eintöpfe mit Fleisch/ Wurst

- **Kartoffeleintopf mit Räucherspeck, Bockwurst oder Mettwurst** Butter, Sahne, Nitritpökelsalz, Sellerie
- **Gulaschtopf vom Rind & Schwein mit Kartoffeln, Möhren und Paprika** Sellerie
- **Lauch-Hackfleischsuppe** Sellerie, Sahne, Schmelzsalze
- **Kürbissuppe mit Apfel, Süßkartoffeln & Speck** Sellerie, Phosphat, Nitritpökelsalz
- **Tellerlinsensuppe mit Kasseler** Sellerie
- **Tomatensuppe aus Umbrien mit Speck, Reis & Linsen** Phosphat, Nitritpökelsalz, Sellerie
- **Französische „Puy-Linsensuppe“ mit Estragon, Weißwein & geräuchertem Schinken** Phosphat, Nitritpökelsalz, Sellerie
- **Sommer Bohneneintopf mit grünen Bohnen, roter Paprika, Kasseler und Kartoffeln** Phosphat, Nitritpökelsalz, Sellerie
- **Provençalischer Hackfleischeintopf (Rind) mit weißen Riesenbohnen und mediterranem Gemüse** Sellerie
- **Preis/ Liter: 21,00 €**

Die Suppen werden im Warmhaltekeßeln mit Kelle serviert!