

Kulinarischer Freitag

05.08.2022

In dieser Woche möchten wir Sie mit der französischen Küche verwöhnen.

Bouillabaisse

12,50 €

mit Baguette und Sauce Rouille ^{A1,C}

Die Bouillabaisse ist ein provenzalisches Gericht, das aus verschiedenen Fischarten und Meeresfrüchten besteht. Durch Beigabe von Gemüse wird so ein reichhaltiger Eintopf gekocht. Rouille bezeichnet eine sämige kalte Sauce. Sie ist die traditionelle Begleiterin der Bouillabaisse.

Ratatouille

9,00 €

mit Langkornreis ^l

Ratatouille ist ein geschmorter Gemüsetopf der provenzalischen Küche und gehört dort zu den klassischen Gerichten. Zutaten dafür sind Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate und Schalotten.

 **Vegan**

 **Vegetarisch**

 **Laktosefrei**

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

1= mit Konservierungsstoffen, 2= mit Geschmacksverstärker, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

A= Glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut oder Hybridstämme⁶), B=Krebstiere, C= Eier, D= Fische, E= Erdnüsse, F= Sojabohnen, G= Milch (einschließlich Laktose), H= Schalenfrüchte (Mandeln¹, Walnüsse², Haselnüsse³, Kaschunüsse⁴, Pecannüsse⁵, Paranüsse⁶, Macadamianüsse⁷, Queenslandnüsse⁸, Pistazien⁹), I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 mg pro kg/l), M= Lupinen, N= Weichtiere