



Unsere Klassiker

im Glas, zum Erhitzen für zu Hause:

Tomatensuppe

mit gerösteten Pinienkernen

(720 ml), vegan, glutenfrei 14,00 € / 2-3 Portionen

Tipp! Servieren Sie die Suppe mit Büffelmozzarella und Basilikum

Kartoffel-Rahm-Suppe

mit getrüffelten Croûtons

(720 ml) vegetarisch - 13,00 € / 2-3 Portionen

Tipp! Servieren sie die Suppe mit frischer, gehackter Petersilie

Minestrone

italienischer Gemüseintopf

(720 ml) vegan, glutenfrei - 13,00 € / 2-3 Portionen

Tipp! Servieren Sie die Minestrone mit geriebenem Parmesan (liegt bei)

Parmesansauce für Trüffeltagliatelle

(410 ml) - 14,00 € / 2 Portionen

Tipp! Zum originalen Genuss mit frisch gehobeltem Trüffel, Parmesan und Basilikum.

Sauce Bolognese

mit Rinderhack und Parmesan, (720 ml) - 16,00 € / 2-3 Portionen

Tipp! Geben sie noch etwas Cayennepfeffer für Extraschärfe hinzu.

Currywurst

9,00 € / 2-3 Portionen

Zubereitung: Die Currywurst unter ständigem Rühren in einem Topf erhitzen.

Kalte Klassiker:

Weißweindressing (260ml) - 4,50 €



Unsere hausgemachten Gewürzmischungen:

Fleischwürzer

100 g - 4,50

Für Pfannen- und Grillfleisch, einfach vor dem Braten allseitig auf das Fleisch geben.

Fischwürzer

100 g - 4,50 €

Einfach vor dem Braten allseitig auf Fisch oder Meeresfrüchte geben.

Ras El Hanout

25g (orientalische Gewürzmischung) - 7,00€

Zum Würzen von Leber, Hähnchen und Fisch. Eignet sich hervorragend um Couscous-Salat zu würzen.

Dukkah

30g (orientalische Gewürzmischung mit Nüssen) - 7,00 €

Eine afrikanisch-arabische Nuss-Gewürzmischung, die mit wenig Olivenöl vermischt hervorragend zu geröstetem Brot schmeckt. Mit Joghurt verrührt ergibt sich ein leckerer Dip z.B. zu Huhn oder gebratenen Gemüsen. Dukkah ist auch zu gegartem, weißen Fisch köstlich Einfach nach dem Garen über den Fisch streuen. Probieren sie Dukkah auch zu Reis oder über Salate gestreut.

Wegen der Nüsse, Dukkah an einem kühlen, dunklen Ort für nicht länger als sechs Wochen verwahren.

Krönchenzauber

90g - 6,50 €

Stellen sie mit 1 - 2 Teelöffeln Krönchenzauber und heißer Milch ein köstliches Getränk her, welches an Chai Latte erinnert. Krönchenzauber eignet sich auch hervorragend für Plätzchenteig, (dann anteilig den Zuckerteil im Plätzchenrezept ersetzen) oder Crèmes wie z.B. Mousse au Chocolat.

Auf Bratäpfeln zum Karamellisieren ein Genuss.

Sie können Krönchenzauber auch zum Einstreuen für Rotkohl oder Bratensauce verwenden.

Tipp: Auch in Cashew-Milch ein veganer Genuß!



Informationen:

**Eingekochte Lebensmittel bitte im Kühlschrank lagern.
Begrenzte Verfügbarkeit aller Speisen.**

Bestellung:

info@restaurant-bar.de - WhatsApp: 01711144311 - instagram: restaurantbarsiegen

Abholzeit:

nach Vereinbarung, oder Versand

Gutscheine

stellen wir gerne über jeden von Ihnen gewünschten Betrag aus.

Bei Versand, zuzüglich 1,50 €