



## **SOMMER TAPAS ABEND IM RESTAURANT „VON BRULE“**

### **SOMMERLICHE SUPPENKÜCHE**

Melonenkaltschale

Cremesuppe vom deutschen Kaisergemüse

### **KALTE SOMMERHÄPPCHEN**

Dreierlei Bruschetta mit Tomate, Ziegenkäse und Bauernschinken

Gebratene Chorizo auf Grillgemüse

Eifeler Roastbeefscheiben an Pesto-Mayonnaise

### **WARME KLEINIGKEITEN AUS DER SCHLOSSKÜCHE**

Gebackene Datteln im Speckmantel

Gebratene Riesengarnele in Knoblauch und Chili mit Gemüse Couscous

Gebratenes Lammfilet an Pilaw-Reis und Gurken-Minz-Sauce

Fleischbällchen in Tomatensalsa

Kartoffeln mit Kräuterquark

### **SÜSSER SOMMERAUSKLANG**

Rhabarber-Erdbeer-Clafoutis

Himbeersorbet mit weißer Schokoladensauce

**von Brule**

RESTAURANT