



# Essen Fassen

## Flammkuchen

Gibt es als **vegetarische Variante** mit Sauerrahm, Peperoni und Schafskäse, oder **Elsässer Art** mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Edamer Käse.

## Kartoffel-Riesling-Suppe

Wir kochen die Suppe aus rohen Kartoffeln und saisonalem Gemüse, anschließend schmecken wir mit Riesling und Sahne ab. (Auf Wunsch servieren wir die Suppe ohne Wein & Sahne.)

## Henkersmahlzeit

Der Hauptgang wird tischweise auf Platten serviert. Jeder kann essen was er möchte.

Gefüllte Schweinelende (Metzgerei Bayer), knusprige Hähnchenschenkel, saisonales Marktgemüse mit frischen Champignons, dazu Pellkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterdipp. (Joghurt/Quark/Dill)

Für unsere Vegetarier und Veganer gibt es eine bunte Gemüseplatte mit gebratenem Tofu.

## Apfelblechkuchen

Frisch gebacken von unserem Bäcker Aulmann in Rüdesheim am Rhein.

## Besonderheiten!

Ihr seid Vegetarier, Veganer, habt eine Gluten Allergie, oder seid Lactose Intolerant?

Dann sagt uns bitte **spätestens 3 Tage** vor Veranstaltungsbeginn per **E-Mail an [restaurant@bollesje.de](mailto:restaurant@bollesje.de)** bescheid.

**Aus personellen Gründen können wir Änderungen am Abend selbst nicht mehr umsetzen.**