



Menü-Box Muttertag 2021

VORSPEISE

Gegrilltes Anti Pasti-Frühlingsgemüse im Weck-Glas
Bruschetta | 4 Formaggi-Tapenade | Walnüsse | Lorbeer-Rosmarinöl

ZWISCHENGANG

Waldmeister Mojito
Rhabarber | Ingwer | Minze

HAUPTGANG ZUR WAHL

Rinderroulade vom Black Angus mit Dijon Senf + Pilz Duxelle
Schmorsauce mit Madeira | Numa Allerlei mit Spargel, Möhren, Erbsen...
gebackene Bärlauch-Kroketten | Saure Sahne

* **Vegetarische Alternative:** Im Ganzen geschmorter **Spitzkohl** *statt* Rind

ODER

Rotes Thai Seafood Curry mit Wildfang-Garnelen
Broccoli | Karotten | Pak Choi | Kokosmilch | Kafir-Limettenblätter
Zitronengras | Erdnüsse | Chili | Thai Basilikum | Koriander | Duft-Reis

* **Vegetarische Alternative:** Gebackener **Bio Tofu + Grüner Spargel** *statt* Garnelen

DESSERT

Joghurt-Panna Cotta
Eingeweckte Kirschen | Götterspeise Waldmeister Geschmack | Mürbteig-Schoko Streusel

42,50 €

APERERO!!!

Prosecco Spumante Brut VSQ, DOC, La Farra, Venetien, Italien (0,75 l) - 16,50 €

Waldmeistersirup, selbst gepflückt und hausgemacht (150 ml) - 9,50 €
reicht für 6-8 Mai Bowlen oder Limonaden



À LA CARTE-EINZELPREISE

Gegrillte Anti Pasti Frühlingsgemüse in Lorbeer-Rosmarinöl...

17,50 € inkl. Weck Glas

Waldmeister Mojito...

6,50 € inkl. Glasflasche

Rotes Thai Seafood Curry mit Wildfang-Garnelen...

26,50 €

19,50 € **Bio Tofu + Grüner Spargel** *statt* Garnelen

Rinderroulade vom Black Angus mit Dijon Senf + Pilz Duxelle...

24,00 €

22,50 € **mit geschmortem Spitzkohl** *statt* Rind

Joghurt-Panna Cotta...

8,00 €

AUßERDEM...

bieten wir unsere **Indische Mulligatawny Soup** im 1 Liter Vakuumbutel an.

Reis, Koriander, Chili und Erdnüsse packen wir separat dazu.

34,00 € (ca. 3 Portion)



Ablauf

Bestellungen nehmen wir gerne per Mail **bis Donnerstag, den 6. Mai 18.00 Uhr** an.
Wir bitten um Angabe einer Telefonnummer.

Die Abholung der kalten Speisen ist **am Samstag, den 8. Mai**
beliebig **zwischen 15.00 und 16.30 Uhr**.

Die Gerichte haben ein MHD von mindestens 3 Tagen.

Die Gerichte sind im Weck-Glas, Vakuumbbeutel und Bio Pappbechern verpackt.

Eine kurze Bedienungsanleitung zum einfachen Fertigstellen der Gerichte liegt bei.

Weitere Anfragen aller Art (auch außerhalb unseres Angebots)
gerne per Mail an info@numa.de

Änderungen und sonstige Infos finden Sie unter www.numa.de und bei Facebook.