2024

UNSERE MENÜKARTE

FÜR OSTERN

Feiern mit feiner Kulinarik

Geschmackserlebnisse, die perfekt harmonieren und die Vielfalt des Frühlings in sich tragen. Unsere Ostermenükarte. Frisch, bunt und abwechslungsreich.

Bei den Vorbereitungen haben wir uns im Team von TRAITEUR WILLE Gedanken darüber gemacht, wie wir Ostern und die besondere Stimmung des Frühlings miteinander verbinden. Das Ergebnis: Frisches aus der Natur kommt mit abwechslungsreichen kulinarischen Nuancen auf den Tisch. Natürlich alles von Hand gemacht, sonst wäre es ja keine Kochkunst.

Ob unser hausgebeizter skandinavischer Gravlax als Starter, Ragout vom Bürgermeisterstück mit feinen Beilagen als Hauptgang oder Rhabarber-Pomeranzengrütze als wunderbarer Abschluss – alle Gerichte unserer Ostermenükarte sind ein genussvolles und harmonisches Zusammenspiel. Wir wünschen Ihnen eine tolle gemeinsame Zeit mit unseren kulinarischen Ideen und ein schönes Osterfest.

TRAITEUR WILLE

FEINE KOCHKUNST

MENÜ

Vorspeisen & Suppe

Hausgebeizter Gravlax & Senf-Dillsoße	**Lax 79,50 €/1kg | Sauce 23,50 €/1kg**
Handgefertigte Kartoffelpuffer	**1,20 € / Stück**
Pastinaken-Selleriecreme mit gerösteten Kürbiskernen	**11 € / Glas = 2 Portionen**
Asiatisch gewürzte Geflügelessenz mit Wurzelgemüse	**12,50 € / Glas = 2 Portionen**
Walnussbaguette, Sauerteigbaguette mit Buchweizen	**3,75 € / Stück**
Kartoffel-Thymiangratin	**16 € / pro Schale = 4 Portionen**

Hauptgang

Ragout vom Bürgermeisterstück mit Champignons und Möhrchen	**19,50 € pro Person**
Lammbraten in Rosmarinjus, Paprika-Kichererbsengemüse	**23,50 € pro Person**

Dessert

Rhabarber-Pomeranzengrütze	**2,50 €/100g**

Abholung / Anlieferung am 28.03.2024 ab 14 Uhr

Traiteur Wille | Gottschedstraße 13 - 15, 22301 Hamburg
E-Mail: info@traiteurwille.de | Tel.: +49 40 69 65 809-0