



M E N Ü F Ü R Z U H A U S E

Das perfekte Menü aus Deiner Küche in BLAUER ESEL Qualität.

Unser Küchenchef Joe und sein Team bereiten Deine ausgewählten Speisen frisch zu, schmecken sie ab und vakuumieren sie. So sind sie im Kühlschrank aufbewahrt bis zu vier Tage haltbar. Zuhause dann nur noch nach Anleitung im Wasserbad erhitzen, nach Bild anrichten und wie im Restaurant genießen.

Vorspeise

Süßkartoffel – Cocos Suppe

Mango | Cashewkerne

Hauptspeise

Geschmorte Rinderschulter

Portweinjus | marinierter Pak Choi | Süßkartoffelpüree | rotes Zwiebelconfit

oder

Confiertes Meerbarbenfilet

Mangochutney | marinierter Pak Choi | Süßkartoffelpüree | Erdnusscrunch

oder

Marinierter Pak Choi

geschmorte Cherrytomaten | Mangochutney | Süßkartoffelpüree | Erdnusscrunch

Dessert

Joghurtmousse im Glas

Beerenragout | Vanillecrumble | Limoncellogel

Preis pro Person 33€ (vegetarisch 25€)

Vorbestellung von 24 Stunden

Restaurant BLAUER ESEL

Eselföterstraße 26 | 18055 Rostock | 0381 25 26 996 | www.blauer-esel.de