



# Essen wie bei Freunden

Wir freuen uns über Ihren Besuch und möchten Sie gerne mit unserer »EssKultur« nach allen Regeln der [Koch-]kunst verwöhnen.

Egal ob Frühstück oder Mittagstisch, Suppe oder Quiche, Kuchen oder Torte, Themenbrunch, (Abend-)veranstaltung oder Catering.

Wir servieren ideenreiche Rezepte täglich frisch aus regionalen Zutaten - mit einer guten Portion Liebe für selbst gemachte Speisen.

**Herzlich willkommen im café im schmuckmuseum!**

Ihre Vera und Helge Sauer  
mit Team

## **In unserer Küche...**

- › verzichten wir auf Fertigprodukte
- › backen wir unser Baguette aus Bio-Mehl täglich frisch
- › verwenden wir hochwertiges Dinkelmehl für unsere Kuchen
- › zaubern wir auch eine Auswahl an gluten- und laktosefreien Kuchen für Allergiker
- › kommen Äpfel, Eier und Kartoffeln direkt vom Bauern aus der Region
- › verarbeiten wir Fleisch, dass wir von ortsansässigen Metzgereien beziehen
- › machen wir unsere eigenen Soßenansätze
- › gibt es täglich frische Salate, Gemüse und Obst vom Hirsch
- › nehmen wir für vegetarische Suppen und Soßen unsere eigene Gemüsebrühe