



## **Unsere Klassiker im Glas gekocht, evakuiert zum Erhitzen für zuhause:**

**Tomatensuppe mit gerösteten Pinienkernen** (720 ml), vegan, glutenfrei - 14,00 € / 2-3 Portionen

**Zutaten:** Tomaten, Tomatensaft, Gemüsebrühe (mit Sellerie), Zucker, Salz, Olivenöl, schwarzer Pfeffer, Knoblauch, Gewürze

**Tipp!** Servieren Sie die Suppe mit Büffelmozzarella und Basilikum

---

**Kürbissuppe mit Kürbiskernöl** (720 ml) vegan, glutenfrei - 13,00 € / 2-3 Portionen

**Zutaten:** Hokkaido Kürbis, hausgemachte Gemüsebrühe (enthält Sellerie), Zwiebel, Orange, Ingwer, Chili, Sonnenblumenöl, Gewürze

**Tipp!** Das Kürbiskernöl über die servierte Suppe träufeln und dann mit Crème fraîche und gerösteten Kürbiskernen ergänzen.

---

**Parmesansauce für Trüffeltagliatelle** (410 ml) - 14,00 € / 2 Portionen

**Zutaten:** Sahne, Gemüsebrühe (mit Sellerie und Milchzucker), Parmesan, Knoblauch, Trüffelöl

**Tipp!** Zur Sauce empfehlen wir Tagliatelle. Verfeinern Sie die Sauce vor dem Servieren noch mit Trüffelöl. Zum originalen Genuss mit frisch gehobeltem Trüffel, Parmesan und Basilikum.

---



## Unsere hausgemachten Gewürzmischungen:

### **Fleischwürzer 100 g** - 4,50 €

Für Pfannen- und Grillfleisch

**Zutaten:** Salz (jodfrei), weißer Pfeffer, Paprika, Curcuma, Cumin, Koriander, Chili, Knoblauch

---

### **Fischwürzer 100 g** - 4,50 €

Zu allen Fischen und Meeresfrüchten

**Zutaten:** Salz (jodfrei), weißer Pfeffer, Senfkörner, Fenchelsamen, Ingwer, Koriander

---

### **Ras El Hanout 25g** (orientalische Gewürzmischung) - 7,00€

zum Würzen von Cous Cous oder Fleisch- und Fischgerichten

**Zutaten:** Schwarzer Pfeffer, Koriandersamen, Kurkuma, Kardamom, Nelken, Cumin, Paprikapulver, Zimt, Ingwer, Chili

---

### **Dukkah 30g** (orientalische Gewürzmischung mit Nüssen) - 7,00 €

als Joghurtdip zu Hühnchen oder zu gebratenem Gemüse, in Olivenöl zu geröstetem Brot/Fladenbrot

**Zutaten:** Pistazien, Cashewkerne, Pinienkerne, Meersalz, Sesam, Cumin, Paprikapulver, Pfefferkörner, Coriandersaat, Oregano, Chiliflocken



## Unsere Klassiker, gekocht, evakuuiert zum Erhitzen für zuhause

### Bio-Honig-Hühnchen

mit Couscous-Salat, Aprikose, Feta, Lauchzwiebel, Chili, Minzjoghurt - 19,00 € / 1 Portion

#### Sie benötigen zusätzlich:

1 EL Honig

Öl oder Butterschmalz zum Anbraten der Hähnchenbrust

#### Zubereitung:

Dem Couscous-Salat in Ringe geschnittene Lauchzwiebel zufügen. Hähnchenbrust bei mittlerer Hitze langsam etwa 8 - 10 Minuten anbraten. Anschließend auf dem Salat anrichten, mit Honig begießen und mit Joghurt garnieren.

**Zutaten:** Hähnchenbrust (vorgegart), Cous Cous (enthält Weizen), ungeschwefelte, getrocknete Aprikosen, Feta (enthält pasteurisierte Schaf- und Ziegenmilch), Lauchzwiebel, Chili, Zitrone, Gemüsebrühe (mit Sellerie und Milchzucker), Butter, Minze, Joghurt

---

### Zitronenrisotto mit Escalivadagemüse und Parmesan - 14,00 € / 1 Portion

#### Sie benötigen zusätzlich:

100 ml Gemüsebrühe

1 TL Butter

#### Zubereitung:

Backofen vorheizen (Umluft 160°C, Ober-Unterhitze 180°C), Gemüse in einer Ofenform für ca. 10 Minuten erhitzen. Risotto mit Gemüsebrühe erhitzen und vor dem Servieren Butter unterrühren. Mit Parmesan bestreuen.

**Zutaten:** Risottoreis, Gemüsebrühe (mit Sellerie und Milchzucker), Parmesan, Zwiebeln, Zitrone, Paprika, Aubergine, Tomaten, Rote Zwiebel, Olivenöl, Knoblauch, Salz

---



## Gekocht, evakuuiert zum Erhitzen für zuhause

### Rinderroulade

mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Bratensauce – 23,00 € / 1 Portion

#### Zubereitung:

Den Beutel mit der Roulade in einem Topf mit 70 – 80°C warmen Wasserbad 30 Minuten erhitzen. Nach 15 Minuten den Beutel mit den Kartoffelklößen hinzugeben. Rotkohl unter ständigem Umrühren langsam zum Kochen bringen. Die Sauce kurz aufkochen.

#### Zutaten:

Roulade – Rindfleisch, Essiggurke, Zwiebel, Speck, Senf, Gewürze

Kartoffelklöße – Kartoffeln, Eier, Maisstärke, Weißbrot, Salz, Muskat

Apfelrotkohl – Rotkohl, Zwiebel, Äpfel, Butterschmalz, Orangensaft, Apfelessig, Gemüsebrühe (enthält Sellerie), Gewürze

Bratensauce – Bouillon (Milchbestandteile, Soja, Ei), Rotwein, Zwiebel, Karotten, Sellerie, Knoblauch, Gewürze

---

### Kalbsbäckchen im Glas gekocht

in eigener Sauce - 32,00 € / 2 Portionen

#### Zubereitung:

Kalbsbäckchen in der Sauce für ca. 20 Minuten im Topf mit Deckel erwärmen und kurz vor Ende einmal kurz aufkochen lassen. Dickt die Sauce zu sehr an, geben Sie etwas Wasser dazu.

#### Zutaten:

Kalbsbäckchen, Gewürze

Bratensauce – Bouillon (Milchbestandteile, Soja, Ei), Rotwein, Zwiebel, Karotte, Sellerie, Knoblauch, Gewürze

#### Tipp:

Z.B. mit Rotkohl, Paprikakraut, Kartoffelklößen oder Steinpilz-Semmelknödel servieren. Gibt es auch in unserem Restaurant zum Mitnehmen.

**Apfelrotkohl:** 5,00 € /1 Portion

**Paprikakraut:** 4,00 € /1 Portion

**Kartoffelköße:** 5,00 € /1 Portion

**Steinpilz-Semmelknödel:** 7,00 € /1 Portion



## **Gänsebrust „Sous Vide“**

mit Orangen-Pfeffer-Sauce, mildem Paprikakraut, geschmorten Schalotten und Steinpilz-Semmelknödel - 28,00 € / 1 Portion

### **Sie benötigen:**

Etwas Butterschmalz oder Bratöl

### **Zubereitung:**

Den Beutel mit der Gänsebrust in einem Topf mit 70 - 80°C warmen Wasserbad 30 Minuten erhitzen. Die Beutel mit Semmelknödel und Schalotten für 20 Minuten hinzugeben. Gänsebrust aus dem Beutel entnehmen, mit Küchentrepp trockentupfen und sie in einer Pfanne mit Butterschmalz goldgelb und knusprig anbraten. Paprikakraut im Topf zum Kochen bringen. Orangen-Pfeffer-Sauce im Topf kurz aufkochen. Wenn gewünscht, Knödel noch in einer Pfanne in Butter schwenken. Anrichten und genießen.

### **Zutaten:**

Gänsebrust – Orange, Gewürze

Semmelknödel – Laugengebäck, Milch, Steinpilze, Eier, Zwiebeln, Gewürze

Schalotten – Balsamico, Weißwein, Zucker

Paprikakraut – Weißkohl, Zwiebel, Gemüsebrühe (mit Sellerie und Milchzucker), weißer Balsamico, Weißwein, Butterschmalz, Paprikapulver

Gänsesauce – Gänsefond, Zwiebel, Orangen, schwarzer Pfeffer, Gewürze

**Vakuumierte Lebensmittel bitte bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern.**

### **Bestellung:**

[info@restaurant-bar.de](mailto:info@restaurant-bar.de)

Telefon: 0271-3136720

Whatsapp: 01711144311

instagram: restaurantbarsiegen

### **Abholzeit:**

Montag bis Freitag von 17.00 – 20.00 Uhr