

MIROU

Ostermenü für Zwei

// Karfreitag – Ostersonntag, 16 – 21 Uhr

VORWORT

Liebe Freunde des MIROU´ s,
gern hätten wir euch zum ersten gemeinsamen Osterfest bei uns im MIROU eingeladen. Auch wenn dies aufgrund des erneut verlängerten Lockdowns nicht möglich ist, bleiben wir als Team flexibel und sind motiviert das Beste aus der Situation zu machen. Deshalb haben wir für euch ein Ostermenü mit viel saisonalem Gemüse für zu Hause kreiert. Wir hoffen euch damit, trotz der diesjährigen sehr ruhigen Ostertage, eine Oster-Freude nach Hause zu bringen. Wir sind sehr dankbar, dass es euch und euren Support gibt und wir noch immer hier sind.

Mia, Rouven & Team

**Legende* *vegan* 

Allergen Hinweise – spricht uns gerne an!

MEZZE mit Pita

Hummus *traditionell klassisch* 

Teigtaschen *hausgemacht mit Spinat, Tomaten und Granatapfelkernen* 

Dukkah Möhren *ofengeröstet mit Nussgewürzmischung und Zitronen-Tahini* 

VORSPEISE

Blumenkohl Taboulé 

Traditioneller Petersiliensalat mit ofengeröstetem Blumenkohl, Bulgur, Tomaten, Zwiebeln, Granatapfelkernen, Pistazien, Zitronensaft und nativem Olivenöl.

HAUPTGERICHTE

Levanter Lammlachs

Freiland Lammlachs mit Pistazienkruste und Schafskäse-Sauce. Dazu hausgemachter Karotten-/Kartoffelstampf und in nativen Olivenöl angebratene Kirschtomaten mit Rosmarin und levanten Gewürzen.

und / oder

Vegane Vielfältigkeit 

Knackige Rote-Bete-Falafel und geröstete Selleriesteaks mit veganer Café-de-Paris-Sauce auf hausgemachtem Karotten-/Kartoffelstampf. Dazu levant-marinierte Zucchini-Würfel mit Granatapfelkernen und frischem Estragon.

DESSERT

Reisbrei 

Orientalischer Milchreis gekocht mit Rosenwasser, Kardamom und Zimt. Verfeinert mit Pistazien und Datteln.

***Legende** *vegan* 

Allergen Hinweise – spricht uns gerne an!

WEIN-EMPFEHLUNG

– Unsere Rotwein-Empfehlung zum Freiland Lammlachs –

Ein Karem *Cabernet Sauvignon & Merlot* | 2017 Jerusalem Vinyard 0,7 l | 20 €

– Unsere Weißwein-Empfehlung zum Knollensellerie –

Fusion *Chardonnay & Sauvignon Blanc* | 2018 Segal Kellerei 0,7 l | 25 €

Für eine weiteren Wein-Empfehlung spricht uns gerne an!

INFOS

○ **Preis für zwei Personen** mit folgenden Hauptgerichten:

- *2x Levanter Lammlachs* 80 €
- *2x Vegane Vielfältigkeit* 65 €
- *1x Levanter Lammlachs u. 1x Vegane Vielfältigkeit* 72,5 €

○ Erhältlich von Karfreitag bis Ostersonntag

○ In der Zeit von 16 bis 21 Uhr

○ Abholung im Restaurant oder Lieferung nach Absprache im Umkreis von 4 km

○ Vorbestellung gewünscht, gern per Mail an kontakt@mirou-hamburg.de

○ Nur solange unser Vorrat reicht 😊

***Legende** *vegan* 

Allergen Hinweise – spricht uns gerne an!