



## DAS DA Dinner

### 1. Gang

Spinatbörekrollchen auf Rote-Bete-Perl Couscous  
mit Auberginen-Kräuter-Tzatziki <sup>a,b,g,d</sup>

oder

Kürbis in Sesammantel mit Limonensauerkraut, Portwein-  
Blaubeeren und Reis-Kräuter-Chips <sup>a,f,j</sup> (vegan)

### 2. Gang

Sellerie-Birnen-Suppe mit Cashew-Gremolata <sup>g,h</sup>

oder

Linsencremesuppe mit Erdnusscrunch <sup>a,h</sup> (vegan)

### 3. Gang

Fruchtiges Sorbet mit alkoholfreiem Sekt

### 4. Gang

Sauerbraten von Putenbrust in Trauben-Honig-Sauce  
mit Koriander-Rotkohl und Orangen-Spätzle <sup>a,b,h,i,g</sup>

oder

Crispy St. Pierfilet mit Zitronen-Estragoncreme, geräuchertem  
Kürbis-Paprikapüree und Grünkohl-Halloumi-Plätzchen <sup>a,b,g,i</sup>

oder

Spinat-Tacos mit Quinoa, Mais, Paprika und veganer  
Käsesauce  
auf Curry-Chili-Gemüse (vegan)

### 5. Gang

Mohncreme mit Zimtpflaume <sup>g</sup>

oder

Bananen-Mascarpone-Creme mit Schokosauce und  
Buttercrumble <sup>a,g</sup>

oder

Kokos Panna cotta mit Maracujasauce (vegan)





VIA ist ein Inklusionsunternehmen, in dem Menschen mit und ohne Behinderung gemeinsam in folgenden Bereichen arbeiten:

- Gastronomie auf Gut Hebscheid und im Klömpchensklub
- Bio-Anbau auf Gut Hebscheid
- Naturkostladen in der Viktoriaallee in Aachen und am Markt in Brand
- Bio-Lieferservice „Grüne Kiste“
- Fanshops der Alemannia Aachen
- Landwirtschaft Gut Berensberg

Unser Firmensitz ist das mittelalterliche Gut Hebscheid in Aachen das in den letzten Jahren zu einem beliebten Veranstaltungsort umgebaut wurde.

Auf 4 ha Land bauen wir ganzjährig Biogemüse an. Wir verwenden in unseren Küchen nach Möglichkeit regionale Produkte, sowie Obst und Gemüse der Saison aus eigenem Anbau. Unser Fleisch beziehen wir nach Verfügbarkeit regional und von Tieren mit artgerechter Haltung.

VIA bietet Ihnen für interne und externe Veranstaltungen einen Rundum-Service an. Ob in unserem Gutshof Gut Hebscheid mit seiner mittelalterlichen Scheune oder der Alten Schmiede mit seinem großzügigen Innenhof oder in unserem modernen hellen Restaurant im Tivoli, dem Klömpchensklub, wir bieten Ihnen allen Service rund um Ihr Fest.

Die gastronomische Abteilung der VIA – auch KOSTbar genannt - verwöhnt Sie nach Ihren Wünschen mit kulinarischen Köstlichkeiten und bereitet für Sie das passende Buffet zu.

Sollten Sie sich aber für einen anderen Veranstaltungsort entscheiden, so können wir Sie auch dort nicht nur mit unseren qualitativ hochwertigen Buffets beliefern, wir bieten auch die umfassende Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung an.



### Aperitif 0,2 l

Quitten Spritz / Black Royal	8,00 €
Apérol / Lillet Wildberry / Campari-Orange	6,50 €
Martini / Sherry	6,00 €
alkoholfrei: Hugo / Hebscheid Spezial	5,00 €

### Kaffee crema / Espresso

Cappuccino	2,00 €
	2,50 €

### Wasser 0,2 l / 0,75 l

2,00 € / 7,00 €

### Softdrinks 0,2 l

2,00 €

### Bier

Bitburger / Frühkölsch 0,33 l	3,50 €
Lammsbräu alkoholfrei 0,33 l	3,50 €
Lammsbräu Radler (+alkoholfrei) 0,33 l	3,50 €
Lammsbräu Weizen (+alkoholfrei) 0,5 l	4,50 €

### Sekt 0,1 l / 0,75 l

4,00 € / 23,50 €

Brut de Charvis

### Weißwein 0,2 l / 0,75 l

6,50 € / 23,50 €

Mantel Blanco Verdejo 2022 – D.O. Rueda  
Geil Riesling 2021 – Rheinhessen

### Rotwein 0,2 l / 0,75 l

6,50 € / 23,50 €

Inurrieta Norte 2021 – Cabernet S. & Merlot – D.O. Navarra  
Lorenz unser täglich Rot – Rheinhessen - Bio

### Roséwein 0,2 l / 0,75 l

6,50 € / 23,50 €

Inurrieta Mediodia 2022 – Garnacha & Syrah – D.O. Navarra

### Spirituosen 2 cl

4,00 €