



# esskultour's Knödel Truck

FEINE VEGETARISCH-VEGANE HÜTTENKÜCHE

## I. HERZHAFTE KNÖDEL

- Kartoffelknödel mit Apfel-Holunder-Kompott  
*Muskat | Zitrone | Holunder*
- Vegane Spinatknödel mit Tomaten-Linsensauce  
und Zimt-Croûtons 🌱  
*Tomate | Chili | Agave | Zimt*
- Rote Bete Knödel mit Taleggio-Rahm  
*Petersilie | Thymian | Rohmilchkäse*
- Semmelknödel mit Pfifferling Rahmsauce 🌱  
*Petersilie | Crème Vega | Weißwein | Schalotte | Lauch*
- Vegane Kräuterknödel mit veganer Bratensauce 🌱  
*Rosmarin | Thymian | Oregano | Wacholder | Lorbeer*
- Bretzenknödel mit Spinat-Sauerrahmsauce  
*Laugenbretzen | Spinat | Sauerrahm | Bergkäse*
- Walnuss-Laugenknödel mit kräftiger Salsa Verde  
*Karamellisierte Walnuss | Alpenkräuter | Chili*
- Backobstserviettenknödel mit veganer  
Wintergewürz Jus  
*Cranberry | Ingwer | Fenchel | Zimt | Anis | Koriander |  
Shiitake Pilze*
- Graukäse-Pressknödel mit Zwiebelsauce  
*Graukäse | Schnittlauch | Muskat | Balsamico |  
Rohrzucker | Lorbeer | Nelke*
- Kürbisknödel mit kerniger Kruste aus Kürbiskern  
dazu Parmesan und Kräuter-Öl an gebratenen  
Champignons  
*Kürbismus | Orange | Maisgrieß | Veganer Parmesan*
- Veggie Kartoffel-Sojahackknödel mit Schoko-  
Chili-Sauce  
*Sojahack | Zartbitter Schokolade | Rotweinreduktion*

Street  
Food



# esskultour's Knödel Truck

## FEINE VEGETARISCH-VEGANE HÜTTENKÜCHE

- Maronenknödel mit Rote-Bete-Sauce 🌱  
*Marone | Aceto | Tofu | Thymian | Olive*
- Vegane Kichererbsenknödel mit Kreuzkümmel und Koriander dazu Apfel-Birnen-Ingwer-Kompott 🌱  
*Koriander | Kurkuma | Ingwer | Zitrone | Apfel | Birne*

## II. SÜSSE KNÖDEL

- Süße vegane Maronenknödel mit Nussbrösel und Preiselbeeren 🌱  
*Kirschwasser | Preiselbeere | Haselnuss*
- Süßer Topfenknödel mit Apfel-Zimtfüllung und Vanillesauce  
*Apfel | Zimt | Zitrone | Vanille*
- Apfel-Semmelknödel mit Zimtbröseln  
*Vanillezucker | Apfel | Zimt*
- Grießknödel mit Nougatfüllung und Rotweinsauce  
*Haselnussnougat | Biskuit | Portwein*
- Zwetschgenknödel mit Glühwein-Kardamom-Sauce  
*Kardamom | Anis | Orange | Zwetschge*
- Kürbis-Nougat-Knödel mit Apfelmus  
*Grieß | Kürbiskern-Krokant | Nougat*
- Vegane Quarkknödel mit Winterbeerensauce und Minze 🌱  
*Heidelbeer | Himbeer | Kardamom | Zimt | Zitrone | Vanille*

Der Einzelpreis für ein Knödelgericht beträgt:  
ab € 6,70 netto pro Person.

Bitte beachten Sie, dass es sich hierbei um unser Streetfood Portfolio handelt; diese Gerichte sind nur an unserem Foodtruck erhältlich.



# esskultour's Knödel Truck

FEINE VEGETARISCH-VEGANE HÜTTENKÜCHE

Neben unseren öffentlichen Standplätzen können Sie uns auch exklusiv für Ihr Event buchen: Vielleicht möchten Sie Ihre Gäste, Kunden und Geschäftspartner einmal ganz speziell überraschen und den urbanen Lifestyle des Streetfood-Catering erleben.

## KNÖDELGERICHTE IM BAUKASTEN

Kombiniere 3 oder 5 Knödelgerichte (halbierte Portionsgröße) zu einer Variation

Der Preis beträgt: für 3 Knödelgerichte € 18,80 und für 5 Knödelgerichte € 29,90

Mindestbestellwert: 40 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und da, wo zum Verzehr notwendig, kompostierbares Palmblattbesteck.

Das Knödel Fingerfood wird verzehrfertig auf & in kompostierbarem Fingerfoodgeschirr ausgegeben.

Bitte beachten Sie, dass weitere Kosten durch benötigtes Equipment, Verkaufsfahrzeuge und Crew entstehen. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Wir passen uns gerne Ihren Vorstellungen an – sonst wären wir nicht esskultour Catering Köln.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

esskultour  
catering köln

