

MITTAGSMENUE

Gültig vom 09.01 – 29.02.2012

Lieferbar ab 10 Bestellungen pro Gericht

Die Preise verstehen sich inklusive Dessert und zzgl. der gesetzlichen MwSt.

M 1	Gebratener Mix von Kartoffelspalten und knackigem Gemüse, mit hausgemachter Sour Cream und einem Gurken-Tomatensalat – vegetarisch -	6,90 €
M 2	Vegetarisch gefüllte Tortelloni in einer Strauchtomaten-Sahnesauce mit gebratenem Gemüse, Basilikum und Pinienkernen	6,90 €
M 3	Kasselerbraten in einer Senfkruste auf Wein-Sauerkraut, dazu ein Kartoffelpüree mit Karotten und Sellerie	8,50 €
M 4	Frikassee vom Huhn mit Erbsen, Champignons und Spargel in einer Weißweinsauce, dazu Reis mit geschmorten Porree	8,50 €
M 5	Mediterraner Hackbraten mit Schafskäse und Lauchzwiebeln gefüllt, auf einer Oregano-Rahmsauce, dazu Pfannengemüse mit Röstkartoffeln	8,50 €
M 6	Schweinebraten gefüllt mit Äpfeln und Pflaumen in einer kräftigen Rotweinsauce, dazu Speckrosenkohl und Schwenkkartoffeln	8,50 €
M 7	Filets vom Meerbarsch in einer Curry-Weißweinsauce mit gebratener Paprika, dazu mit Cous-Cous gefüllte Zucchini-Schiffchen	9,50 €
M 8	Putenmedaillons in einer Gorgonzolasauce mit grünem Pfeffer und Anislikör abgeschmeckt, dazu Salbei-Gnocchi und Schmorgemüse	9,50 €
M 9	Poulardenbrust mit Mozzarella gratiniert auf einer Kräuter-Tomatensauce, dazu gemischter Reis und Zwiebel-Bohnengemüse	9,50 €
M 10	Geschmorte Rinderroulade mit einer Frischkäsefüllung in einer Bratenjus, dazu Sahnewirsing und gratinierte Kartoffeln	9,90 €
M 11	Thailändisches rotes Kokos-Curry vom Rind, mit grünem Gemüse, Basilikum und Mango, dazu Duftreis	10,50 €
	- auf Wunsch vegetarisch mit gebratenem Tofu -	9,50 €

- Dessert:
1. Frischkäsecreme mit einem Birnen-Schokoladensalat geschichtet
 2. Vanille-Orangencreme geschichtet mit roten Beeren und Karamellsauce
 3. Fruchtspieße auf einer Kirsch-Joghurtcreme
 4. Erdbeer-Tiramisu mit Bisquit und Kaffeelikör