

UNSERE ANGEBOTE

IM MÄRZ

Frühlingserwachen

Patenschnitzel Hawaii mit gebratenen Drillingen, Schweinegeschnätztes in leckerer Champignon Rahm Sauce an frischen Eierspätzle und vegetarisch gefüllte Zucchini Schiffchen in Tomatensauce überbacken an Tomaten Mozzarella Gnocchi, dazu eine bunte Salatplatte mit 2 Dressings

20,90 €

Schneeglöckchen

Rindergeschnätztes ala Stroganoff an in Butter geschwenkte Eierspätzle, Schweinelendchen im Schinkenmantel an Curry-Sahne-Sauce dazu leckere Drillinge, Hähnchenmedaillons mit Mozzarella und Tomaten gefüllt im Schinkenmantel an Toscanasauce dazu Rosmarinkartoffeln, eine mediterrane Gemüselasagne und eine saisonale Gemüseauswahl

25,90 €

Lauer Lenz

Curry Ingwer Suppe mit Kokosmilch und Patenstreifen dazu mediterranes Gemüsebröt und Baguette mit Tomaten-Feta und Dattel-Curry Dip abgerundet mit leckeren Salat-Feta Taschen, Wraps ala Gyros, Hähnchen-Finger Sticks und vegetarischen Pizzaschnecken

14,90 €

Frühlingsgefühle

Wraps Toscana mit Putenbrust und Salat
Hähnchen Finger Sticks an Asiasauce
Mini Pulled Pork Burger abgerundet mit Cole Slaw
Broccoli-Rohkost-Salat mit Pinienkernen aus dem Glas
Vegetarische Kartoffel-Gemüse Spieße an mediterraner Creme
Mini-Reibekuchen mit Schnitttauchcreme und Räucherlachs

16,90 €

Sonnenregen

Spargelröllchen im Kochschinken gewickelt mit Schnitttauchcreme
Gefüllte Eierhälften mit Lachsgarnitur
Hähnchen Finger Sticks an Currycreme Dip
Vegetarische Kartoffel-Gemüse Spieße an mediterraner Creme

Lachs auf Blattspinat-Sahne-Sauce
mit Kräuter-Parmesan Kruste an Bandnudeln,
Hähnchen Knusper Schnitzel mit Broccoli überbacken dazu gebratene Drillinge,
Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce an Kartoffelgratin,
vegetarisch gefüllte Zucchini-Schiffchen in Tomatensauce überbacken,
dazu eine saisonale Gemüseauswahl und ein Broccoli Rohkost Salat

34,90 €

Dessert des Monats

Espresso-creme mit Amaretto Kirschen - 2 Gläschen pro Person

4,50 €

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. und ab einer Bestellmenge von 15 Personen.

