

UNSERE ANGEBOTE IM NOVEMBER

Novemberregen

Wirsingrouladen nach Häusmannsart an Salzkartoffeln mit Rahmwirsing,
gefüllter Rutenbraten in Rahmsauce an Pilz Maultaschen,
dazu eine vegetarischer Bauerntopf

18,90 €

Grün, Kohl, Gesund

Geschmorte Rinderbäckchen mit Sellerie Kräuterstampf an Vanille Möhrchen,
Hähnchengeschnetzeltes in Champignon Rahm Sauce an Bandnudeln,
Grünkohlauflauf mit Mettwurst und Kartoffeln,
vegetarische Süßkartoffel-Gnocchi an Salbeisauce,
dazu ein gemischter Blattsalat an Balsamico Dressing

27,90 €

Winteranfang

Kürbis-Zucchini-Creme Suppe,
dazu ein gemischter Brotkorb mit Tomaten-Feta-Butter und Knoblauch-Dip,
abgerundet mit vegetarischen Süßkartoffel Törtchen, Datteln im Speckmantel,
Mini-Schnitzeln mit Dip und Blätterteig-Spinat-Feta Taschen

19,90 €

Herbstsause

Süßkartoffel Quiche
Wraps mit Rohkost und Feta
Mini Laugen Stangen mit Obazda
Lauch Kartoffelsalat aus dem Glas mit Frikadelle
Brötzeitspieße an süßem Senf
Hähnchen-Finger-Sticks an fruchtiger Sauce

15,90 €

Novemberschmaus

Französische Zwiebelsuppe mit Parmesan-Croutons

Klassische Mini-Rouladen an Apfelrotkohl mit Kartoffelklößen,
Putenbraten mit Spinat gefüllt an Bresso-Kräuter-Sauce dazu frische Spätzle,
vegetarisch überbackene Chicoreeschiffchen an Gemüse Couscous mit Tomatensauce
dazu eine Gemüseauswahl an Sauce Hollandaise

32,90 €

Dessert des Monats

Panna Cotta aus weißer Schokolade und Waldhonig
an einer Brombeersauce

4,90 €

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