

# UNSERE ANGEBOTE IM NOVEMBER

## Novemberregen

Wirsingrouladen nach Häusmannsart an Salzkartoffeln mit Rahmwirsing,  
gefüllter Putenbraten 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.