

November Angebote

Novembersegen

p.P. 21,90 €

*hausgemachte Wirsingrouladen mit Rahmwirsing,
Putenbraten an Waldpilzsauce,
Partyschnitzel vom Schwein à la Flammkuchen,
dazu geschmorte Drillinge und vegetarische Pilzmaultaschen,
abgerundet mit einem gemischten Blattsalat*

Grün, Kohl, Gesund

p.P. 29,90 €

*Geschmorte Rinderbäckchen mit Sellerie Kräuter Stampf an
Vanille Möhrchen, Hähnchenbrustmedaillons an Waldpilzsauce,
Grünkohlaufauf mit Mettwurst und gerösteten Kartoffeln,
dazu Bandnudeln und vegetarische Käseknödel
sowie ein gemischter Blattsalat*

Winteranfang

p.P. 21,90 €

*Kürbis Süßkartoffel Suppe,
dazu eine gemischte Brotauswahl mit hausgemachten Dips,
abgerundet mit Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und Feta,
Tomaten Mozzarella Spieße, Partyfrikadellen auf süß saurem
Kartoffelsalat, Laugenkonfekt mit Camembert Creme und
Mini Schnitzelstreifen mit Senf*

Herbstsause

p.P. 18,90 €

*Kürbis Quiche mit Feta,
Laugenkonfekt mit Camembert Creme,
Tomaten Mozzarella Spieße,
Mini Chicken Burger mit Röstzwiebeln,
Mini Frikadellen an süß saurem Kartoffelsalat im Glas,
Datteln im Speckmantel*

Novemberschmaus

p.P. 39,90 €

*Kürbis Quiche mit Feta,
Tomaten Mozzarella Spieße,
Mini Schnitzelstreifen,
Putenröllchen an Kräutercreme
und Käsespieße,
dazu Walnußbrot an Dattel Curry Dip und Kräuter Knoblauch Dip

klassische Mini Rouladen vom Weiderind,
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Käseknödel,
Putenmedaillons mit Waldpilzkruste an Röstinchen, dazu Rosenkohl,
Schweinemedaillons in Bresso Kräuter Sauce mit Spätzle,
vegetarische Chicoréeschiffchen an Penne mit Tomatensugo
sowie ein gemischter Blattsalat*