

SPEISENPLAN MITTAGSTISCH

Gültig vom 23.01. bis 28.01.2023

Mo	Grillschinken an Bratensauce, Kartoffelgratin und Salat	7,25 €
	Zwiebel- oder Balkanschnitzel mit Sauce, Pommes frites und Balkangemüse	7,20 €
	Hausgemachte Linsensuppe mit Mettwurstscheiben	5,55 €
	Gebratene Waldpilze in Rahmsauce mit weißen Bandnudeln	6,55 €
Di:	Bayr. Jägerpfanne, Hausspätzle und Rosenkohl in Bechamel	7,25 €
	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel, Reis dazu Dessert	7,25 €
	Grünkohl „gut bürgerlich“ mit Mettwurstscheiben, Kasselerwürfeln und Kartoffeln	6,40 €
	Vegetarische Spinat-Champignon-Lasagne mit einem frischen Brötchen	6,20 €
Mi:	Gebratene Rinderleber mit Schmorzwiebeln, Kartoffelpüree und Salat	7,50 €
	Spanferkelrücken an Bratensauce, Kartoffelpüree und Sauerkraut	7,25 €
	Hausgemachter Möhreintopf mit Kartoffelwürfeln und Schweinefleisch	5,95 €
	Hausgemachte Germknödel mit Vanillesauce	4,95 €
Do:	Die delikaten Schweinebäckchen in Rotweinreduktion, Salzkartoffeln und Rotkohl	7,35 €
	Hähnchenfiletmedaillons in Curry-Ananas-Sauce dazu Wildreis und Dessert	7,45 €
	Sauerkraut „durcheinander“ mit Mettwurstscheiben, Kartoffeln und Pökelfleisch	5,95 €
	Räucherlachs-Lasagne mit einem frischen Brötchen	6,50 €
Fr:	Rotbarschfilet an Senf-Sauce, Petersilienkartoffeln und Salat	7,80 €
	Westf. Pfefferpotthast mit Salzkartoffeln und Gewürzgurke	7,50 €
	Dicke Bohnen mit 1 Scheibe durchwachsenem Speck, Salzkartoffeln und Specksauce	6,25 €
	Gefüllte Pasta an Tomaten -Mozzarella-Sauce	6,45 €
Sa:	Schweinefiletmedaillons in Pfeffersauce mit Kroketten, Broccoli und Sauce hollandaise	7,65 €
	Kartoffelcremesuppe mit Mettwurstscheiben	5,55 €
Täglich frischer Salat, wahlweise mit Eierscheiben, Putenstreifen oder gekochtem Schinken und Dressing nach Wahl		

!!! NEU Täglich frische Spareribs !!!

Fruchtjoghurt im Becher mit verschiedenen Fruchttoppings

Speisen, die im Heimatgeschmack bestellt und verzehrt werden, müssen aufgrund der Mehrwertsteuer mit 1,- Euro zusätzlich berechnet werden.

UNSERE PARTY-SERVICE-ANGEBOTE

„Grillschinken-Buffer“

Grillschinken mit Bratensauce, Kartoffelgratin und Weißkrautsalat

Ab 10 Personen, Preis pro Person 9,95€

„Grünkohlbuffer“

Herzhafter Grünkohl mit Löwen-Senf verfeinert, mild geräucherter Kasselerbraten, hausgemachte Mettwurstchen, dazu Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln. Zu dem Buffet wird Dessert nach Wahl gereicht.

Ab 10 Personen, statt 15,99 € nur 14,99 € pro Person

„Das Spießbratenbuffer“

Metttschweinchen mit Zwiebelringen, Hausgemachtes Schmalz, Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauergemüse, und Löwensenf, Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf, Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke, Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen, herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen, Burgunder-Krustenbraten vom Duroc-Strohschwein mit einer kräftigen Bratensauce, Jägerbraten gefüllt mit einer feinen Champignon-Zwiebel-Farce an Jägersauce, Balkanbraten mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Balkansauce, goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln, Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken. Zu den Speisen reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter

Ab 15 Personen, statt 18,99 € nur 17,99 € pro Person

„Zum Neujahrempfang“

Hausgemachtes Korneckbrot belegt mit:
 Frischkäse mit Tomate und Basilikum Cremigem Peppadew Frischkäse
 Pfefferschinken mit Perlen von der Cantaloupe-Melone
 Französischer Gebirgssalami Weichem Camembert mit Edelschimmel

Ofenfrische Ciabattascheiben belegt mit:
 Frischkäse mit Tomate und Basilikum Zarter Putenbrust „Florenz“
 Exotischem Caipirinha-Lachs Edlem Orangen-Basilikum-Lachs
 Vegetarische Quiche mit blanchiertem Romanesco und würzigem Fetakäse

Aus dem Suppentopf
 Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Nudeln

Ab 5 Personen, 6 Teile pro Person, für nur 14,90 € pro Person

