

Unsere Menükarte vom 13.05.2024 bis 19.05.2024
Täglich von 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

- Mo.** Maiscremesuppe
Travemünder Fischteller mit Krebsbuttersoße, Erbsengemüse und Langkornreis
Fleischsülze mit marinierten Zwiebeln, Garnitur und Bratkartoffeln
Kartoffel- Gemüsegratin auf Käseschaumsoße
Nuss Nougat- Dessert mit Krokantschaum
-
- Di.** Speckknödelsuppe
Hähnchenbrust in Eihülle mit Tomatensoße, kleines Gemüse und Linguini
Gemüse- Vollkornbrätling mit cremiger Kräutersoße und Dampfkartoffeln
Gedünstetes Fischfilet mit Zitronensoße dazu Zucchini-Gemüse und Reis
Früchtedessert mit Joghurt
-
- Mi.** Möhrencremesuppe mit Kokosmilch
Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Leipziger Allerlei und Reis
Bismarckhering und Bratheringsröllchen mit Hausfrauensauce, Brot und Butter
Rinderschulter gekocht mit Estragonsoße, Fit-Gemüse und Kartoffeln
Grießpudding mit Apfel- Erdbeerpüree
-
- Do.** Nudelsuppe mit Schnittlauch
Geschnetzeltes von der Truthahnleber mit flämischem Gemüse und Kartoffelpüree
Gegrilltes Surnackensteak mit Kräuterbutter, Kentucky- Krautsalat und Salzstange
Ofenfrische Spinatlasagne mit Käsesauce überbacken
Milchreisdessert mit Früchten und Zimt
-
- Fr.** Gemüserahmsuppe
Kabeljaufilet auf Paprika- Fenchelgemüse mit Weißweinsauce und Ebly
Deftige Schinkennudeln mit Zwiebeln, Erbsen, Ei und gartenfrischen Kräutern
Hühnerblankett mit Lorbeersauce, feines Gemüse und Nudeln
Fruchtquark mit Karamellsauce
-
- Sa.** Minestrone
Rostbratwurst mit Krautsalat, Kartoffelsalat und würzigem Senf
Rahmkartoffeltaler mit Mozzarella gratiniert und Salat Bukett
Rupfhauben mit Fruchtzucker- Apfelfüllung und Vanillequark
Dessert- Latte Macchiato mit Mokka
-
- So.** Bärlauchsuppe
Geschmorter Rinderbraten mit Preiselbeerjus dazu frisches Gemüse und Spätzle
Gebackene Champignons mit Remouladensoße und Baguette
Kleiner Streuselkuchen mit Vanilleeis und Sahne

Änderungen vorbehalten

Je Menü berechnen wir 15,00 € inkl. gesetzlicher MwSt. pro Person.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!