

Tagesmenüs vom 01.11 – 19.11.21

Dienstag	Pastinakencremesuppe	6,80 €
	Pulled Pork Mit Kartoffelpüree Jus Ofengemüse	
	Herzhafter Bratapfel Gefüllt mit Kartoffeln & Ziegenfrischkäse auf Apfel-Rotkohl	15,50 €
	Bete Bowl Gelbe Bete -Cashewcreme Bunte Bete Chips marinierte Bete Graupen	16,20 €
	Belgische Waffel Kakao hausgemachtes Kürbis-Orangen Eis	7,50 €
Mittwoch	Kürbistarte	7,00 €
	One-Pot Hähnchen Linsen-Curry Creme Wildreis saisonales Gemüse roher Brokkolisalat	25,60 €
	Hausgemachte Gnocchis Mit Walnuss Pesto Ofenblumenkohl Rucola	16,50 €
	Rosenkohleintopf Mit gefüllten Pilzteigtaschen gebackenen Kichererbsen Gemüse	16,00 €
	Vanillemousse Mit Bratapfel Blätterteigknusper	7,20 €
Donnerstag	Gelbe Bete Curry Suppe	6,80 €
	Schweinesteak vom Bunten Bentheimer Gebratene Kartoffeln Geschmorter Spitzkohl Honig-Rosmarin Sauce	24,80 €
	Blumenkohlkümpfen Käseballchen in Sesamkruste Blumenkohlpüree Ofenblumenkohl Blumenkohlsalat	16,30 €
	Pasta sardischer Art Gefüllt mit Kartoffeln, Fetakäse & Minze pikanter Tomatensauce	17,00 €
	Schokoladenkuchen Mit Birnen-Weißwein Sorbet gebratenen Birnenspalten	7,00 €

Freitag	Kartotten-Ingwer Suppe	6,80 €
	Tafelspitz vom Rind In eine Rindfleisch Boullion Wurzelgemüse Kartoffeln Meerrettich	26,80 €
	Gebratener Kabeljau Kürbis- & Sonnenblumenkernkruste Kürbispüree Ofenkürbis Belugalinsen	28,00 €
	Rote Bete Schnitzel Gefüllt mit Ziegenkäse in Sesampanade auf Selleriepüree	16,80 €
	Birnencrumble Mit hausgemachten Zartbitterschokoladeneis	6,80 €
Samstag	Gebackener Champignon Karotten-Selleriesalat Knoblauch Joghurt	7,20 €
	Rosagebratener Rehrücken Wildbratwurst aus Bad Laer Schupfnudeln Ofenrosenkohl Birne	28,20 €
	Gebratener Lachs Pastinakenpüree Schwarzwurzel in Sesamkruste Rieslingsauce	27,00 €
	Süßkartoffelcurry Ingwer Beluga Linsen Gemüse der Saison	16,00 €
	Mandelkuchen Gebrannte Mandeln hausgemachtes Glühweineis	8,00 €