

Tagesmenüs vom 01.11.2022 – 18.12.2022

Dienstag	Rote Bete Canneloni Spitzkohl Frischkäse Pastinake	7,50 €
	Geschnetzeltes vom Rind Champignonrahmsauce hausgemachte Spätzle	23,60 €
	Winterkümpken Rotkohlsalat gebackene Schwarzwurzeln Möhrencreme Ofenrosenkohl Leinsamenchips	16,50 €
	Sellerie Steak Unter Sonnenblumen-Kürbiskernkruste Kürbis-Kartoffelpüree	15,80 €
	Kürbistarte Mit Frischkäsefrosting	7,80 €
Mittwoch	Rotkohl-Apfel Suppe	6,80 €
	Schweinefilet vom Bunten Osnabrücker Landschwein In Kürbiscurrysauce buntes Wintergemüse Reis Röstzwiebeln	27,20 €
	Süßkartoffel-Gnocchi Pfanne Rosenkohl getrocknete Tomaten Blattspinat Cashewnüsse	16,10 €
	Zwiebelkuchen Mit Feldsalat mit Sesam-Senf Dressing	15,20 €
	Orangenmousse Im Baumkuchenmantel Schokoladen-Amaretto Creme	8,50 €
Donnerstag	Vegan-Vegetarische Buffet Eine Auswahl an veganen und vegetarischen Gerichten, Vorspeisen und Dessert am Buffet und aus der Küche	28,50 €

Freitag	Quinoa-weiße Bohnen Risotto Mit Parmesanchips	7,80 €
	Rinderrouladen nach Hausfrauen Art Speck & Gewürzgurke Burgundersauce hausgemachte Kartoffelklöße Apfelrotkohl	25,60 €
	Gebratenes Kabeljaufilet Karotten-Ingwer-Cashew Creme Wirsing Tagliatelle Walnuss Pesto	27,60 €
	Gefüllte Kartoffeln Grünkohl Füllung gebratene Champignons Salsa mit getrockneten Tomaten	17,10 €
	Glühweinkuchen Hausgemachtes Spekulatiuseis gebrannte Mandeln	8,60 €
Samstag	Pastinakencremesuppe Mit knusprigen Spitzkohlröllchen	7,10 €
	Wildvariation Wildschweinragout rosa gebratener Rehrücken Kartoffelpüree glasierter Rosenkohl	28,60 €
	Gebatener Lachs Gemüse-Kartoffel Rösti gebratene Schwarzwurzeln Honig-Senf Sauce	27,50 €
	Hausgemachte Rote Bete Ravioli Gefüllt mit Ziegenfrischkäse, Walnuss & Birne Nussbutter Schaum	17,50 €
	Grießknödel In Knuspermantel Apfelzimt-Kompott Vanillesauce	7,80 €