

### MITTAGSANGEBOTE

#### MONTAG, DEN 14.5.12

- 410 Deftiges Grillsteak in Texas-Marinade, mit Wedgeskartoffeln und Coleslaw  
€ 6,90
- 411 Geflügelragout Arabiata mit Reis und Ratatoulie  
€ 6,90
- 412 Geflügelhacksteak „Alt Amsterdam“ mit Reis und Ratatoulie  
€ 6,90
- 413 Erbsensuppe mit deftiger Fleischeinlage  
€ 3,50
- 414 Erbsensuppe  
mit einer Siedewurst extra € 4,40
- 415 VEGETARISCH:  
Reisportion mit dänischer Sahnecreme und Frischsalat  
€ 5,50

#### DIENSTAG, DEN 15.5.12

- 420 Deftiger Paprika-Rahmbraten mit feiner Soße, Kartoffeln und Pariser Möhrchen  
€ 6,90
- 421 Hähnchenfilet, pfannengebraten!  
Dazu Kräuterbuttermarinade, Kartoffelgratin und Salat  
€ 6,90
- 422 Große Grillhaxe  
€ 4,90
- 423 Bunte Gemüsesuppe nach Art einer Minestrone mit feinen Kalbfleischstreifen  
€ 3,50
- 424 Bunte Gemüsesuppe  
mit einer Siedewurst extra € 4,40
- 425 VEGETARISCH:  
Rahmspätzle in schwäbischer Käsecremesoße + Salat  
€ 5,50

### MITTAGSANGEBOTE

#### MITTWOCH, DEN 16.5.12

- 430 Riesen-Schashlikspieß in feuriger Soße mit Reis und balk. Krautsalat  
€ 6,90
- 431 Feinsaurer Schweinenierchen mit Stampfkartoffeln und Wirsinggemüse  
€ 6,90
- 432 1/2 gegrilltes Hähnchen  
€ 3,90
- 433 Mexikanische Bohnensuppe mit deftiger Fleischeinlage  
€ 3,50
- 434 Mexikanische Bohnensuppe mit einer Siedewurst extra € 4,40
- 435 VEGETARISCH:  
Kartoffel-Rahmpüree mit frischem Gemüse  
€ 5,50

#### DONNERSTAG, DEN 17.5.12

Feiertag

### MITTAGSANGEBOTE

#### FREITAG, DEN 18.5.12

- 450 Norwegisches Lachsfilet in landestypischer Soße, mit weißem Reis und Salat  
€ 8,30
- 451 Zartes Rückensteak in Hollandaise, dazu Petersilienkartoffel und frisches Spargelgemüse  
€ 8,30
- 453 Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettwurstscheiben  
€ 3,50
- 454 Westfälische Kartoffelsuppe  
€ 4,40
- 455 VEGETARISCH:  
Frischer Spargel mit gebutterten Kartoffeln  
€ 5,50

#### TÄGLICH 14.-18.5.12



- 401 Italienischer Thunfischsalat  
€ 5,40
- 402 Chefsalat mit Käse und Schinken  
€ 5,40
- 403 Großer Salatteller mit gegrillter Putenbrust  
€ 5,90
- 404 Schlemmerquark mit Erdbeercocktail  
€ 3,90



à la carte Kurier

Der Restaurant Lieferservice  
für Qualität, Vielfalt und Genuss

# deutsch / international RESTAURANT MÜLLER

Lieferzeiten (Vorlauf): Mo-So 10-20 Uhr (1-3 Tage)

Bestellungen: 02234 - 43 58 18 (Mo-Fr von 9-18 Uhr)

## BELEGTE BRÖTCHEN

### 1/2 BELEGTE BRÖTCHEN

Garniert und belegt mit:

- Mett
  - Käse
  - Frische Wurstwaren
  - Dauerwurst
- Preis pro Stk ab 6 je Sorte € 1,40

### 1/2 BELEGTE CHEFBRÖTCHEN

Gebuttert, gut belegt  
und reichlich garniert.

Preis pro Stk ab 6 je Sorte € 1,75  
Als Körnerbrötchen + € 0,40

## GANZE BELEGTE BRÖTCHEN

Gebuttert und gut belegt.

Preis pro Stk ab 6 je Sorte € 1,95  
Als Körnerbrötchen + € 0,40

## FEINE CANAPÉES

Frisches Kaviarbrötchen belegt mit:

- Pariser Lachsschinken
  - Roastbeef
  - Salami
  - gemischtem Schinken
  - Schweinebraten
  - Putenbrust
  - Kasseler
  - französischer Tortenbrie etc.
- Preis pro Stk ab 6 je Sorte € 2,10
- Räucherlachs
  - Forellenfilet
  - Flußaal
  - Eismeerkrabben
  - gegrilltes Schweinefilet
  - Hähnchenbrustfilet
- Preis pro Stk ab 6 je Sorte € 2,80

## SUPPEN

### SUPPEN AB 10 PERSONEN

- Doppelte Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Markbällchen und Suppengrün
  - Broccolicremesuppe
  - Hühnersuppe mit Einlage
  - Tomatensuppe
  - Gulaschsuppe wahlweise mit Rinder- oder Schweinefleisch
  - Mexikanische Bohnensuppe
  - Kürbis – Schaumsuppe
  - Minestrone (italienische Gemüsesuppe)
  - Spargelcremesuppe
- Preis pro Per ab 10 Per € 3,90

## SUPPEN

### SUPPEN AB 10 LITER

- Weiße Bohnensuppe mit Einlage
- Erbsensuppe mit Speck und Fleischeinlage
- Linsensuppe mit Speck und Fleischeinlage
- Rheinische Kartoffelsuppe
- Westfälische Kartoffelsuppe
- Schlesische Kartoffelsuppe  
Preis pro Liter ab 10 Liter € 4,90
- Minestrone (italienische Gemüsesuppe)
- Lauchcremesuppe  
Preis pro Liter ab 10 Liter € 5,50
- Gemüsesuppe mit Rindfleisch
- Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch
- Gemüse oder grüne Bohnensuppe mit Hühnerfleisch (Basis: feine Hühnersuppe)
- Rheinische „Schnibbelbohnen-  
suppe mit Speck  
Preis pro Liter ab 10 Liter € 6,50
- Bayerische Butterklößchensuppe  
Preis pro Liter ab 10 Liter € 7,90
- Gulaschsuppe „unsere Spezialität“
- Schweinegulaschsuppe, ungarische Art  
Preis pro Liter ab 10 Liter € 8,50
- Chili con Carne  
Preis pro Liter ab 10 Liter € 11,50

### GEMISCHTE SALATE

Alle Salate werden unter Verzicht auf Konservierungsstoffe für Sie frisch zubereitet.



- Gemischter Salat  
Preis pro Per ab 10 Per € 4,50
- Gemischter Salat mit Schafskäse
- Gemischter Salat mit Thunfisch & Ei  
Preis pro Per ab 10 Per € 4,90
- Gemischter Salat mit Tomate & Mozzarella
- Gemischter Salat mit Käse & Schinken  
Preis pro Per ab 10 Per € 5,90
- Gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen  
Preis pro Per ab 10 Per € 6,90
- Ceasers Salad  
Preis pro Per ab 10 Per € 6,90

### FEINE KLASSISCHE SALATE

Alle Salate werden unter Verzicht auf Konservierungsstoffe für Sie frisch zubereitet.

- hausgemachter Kartoffelsalat „Spitze“
- Speckkartoffelsalat
- Krautsalat in weißem Dressing
- Krautsalat „Balkan-Art“  
Preis pro kg € 10,50
- Schinkenkartoffelsalat
- bunter Kartoffelsalat
- Kartoffelsalat mit frischen Gurken
- Bauernsalat
- Farmersalat  
Preis pro kg € 10,90
- Selleriesalat rheinische Art  
Preis pro kg € 11,90
- Rettichsalat
- Rettichsalat bayerische Art
- Nudelsalat nach Art des Hauses
- italienischer Nudelsalat
- Kidneybohnenalat  
Preis pro kg € 13,-
- Tortellini-Salat  
Preis pro kg € 13,50
- griechischer Hirtensalat
- Waldorfsalat
- Champignon – Eiersalat
- Artischockenherzensalat
- Fleischsalat rheinische Art
- bayerischer Wurstsalat  
Preis pro kg € 14,90

### FEINE KLASSISCHE SALATE

Alle Salate werden unter Verzicht auf Konservierungsstoffe für Sie frisch zubereitet.

- Vitaminsalat
- Pariser Gemüsesalat
- Paprika-Maissalat
- Schichtsalat
- roter Heringsalat
- weißer Heringstopf „Büsum“
- Matjessalat mit grünen Bohnen
- Heringstipp
- Thunfischsalat  
Preis pro kg € 16,50
- ganze Matjesfilets in Sahne
- Curry – Reissalat mit Putenbrust
- weiß – bunter Reissalat mit Putenbrust  
Preis pro kg € 17,50
- Rindfleischsalat
- Teufelsalat
- Schweizer – Käsesalat
- Geflügelsalat
- Geflügelsalat „american“  
Preis pro kg € 18,50
- Jägersalat  
Preis pro kg € 19,-
- Crevettensalat
- Eismeerkrabbensalat  
Preis pro kg € 28,90

## HAUPTGERICHTE

### VEGETARISCHE GERICHTE



- Italienische Röhrennudeln in Tomaten-Sahnecreme, dazu Salat
  - Penne Rigate in leichter Tomatencreme, dazu Salat
  - Italienische Tagliatelle „biancoverde“, mit Gorgonzolasoße und Mischsalat
  - Nudelaufbau mit südländischem Gemüse, dazu Salat
  - Lasagne mit Gemüsebolognese
  - Käsegefüllte Tortellini in leichter Tomatencreme, dazu Salat
  - Pfannenspätzle mit bunten Paprikastreifen und Rührei, dazu Salat
  - Gebratene Pfannenspätzle mit frischen Paprikastreifen und Mozarellakugeln
  - Kartoffelgratin mit Blattspinathaube und Mozarella
  - Kartoffel-Lauchgratin mit Bechamelhaube, dazu Salat
  - Kartoffelscheiben in frischem Rahm mit Pfannengemüse
  - Pfannengebratene Schupfnudeln mit glasiertem Gemüse
  - Mediterranes Schmorgemüse mit Kräuterbutterreis
  - Jalapenjo Balls mit scharfer Frischkäsefüllung und Kartoffelkruste dazu Tortellinisalat
  - Große Portion Gemüsereis in Käse-Sahnecreme, dazu Salat
  - Asiatisches Gemüse sweet-sour, auf Reisbett
  - Vegetarische Paella dazu Salat
- Preis pro Per ab 10 Per € 7,50

## HAUPTGERICHTE

### GEFLÜGELGERICHTE

- Hähnchenbrust „Toskana“ mit fruchtiger Tomatencreme, Penne Rigate und Zucchini
- Zartes Hähnchenfilet in Cherry-Rahm, mit weißem Reis und frischem Gemüse
- Hähnchenfilet in Tomatensoße, mit weißem Reis und Salat
- Putengrillbrust als Steak gebraten, mit feiner Soße, Kartoffelpüree und Salat
- Gegrilltes Putensteak in holländischem Rahm mit weißem Reis und Erbsen & Möhren
- Gegrillte Putenoberkeule in feiner Soße mit weißen Reis, dazu Salat
- Pfannengebratenes Putensteak mit heller Rahmsoße, Kartoffelgratin und feinem Gemüse
- Zartes Putensteak in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Butterreis und Gemüse
- Jungputensteak in Orangen-Pfefferjus, mit weißem Reis und Salat
- Superzartes Putenkasseler mit Kartoffelpüree und frischem Gemüse
- Feinpaniertes Putenschnitzel mit Bratkartoffeln und frischem Salat
- Hähnchen-Knusperfilet mit Curry-Reissalat
- Hähnchenknusperfilet mit Kartoffelgratin und Salat
- Riesen Geflügelhacksteak mit Käse-Sahnesoße, Bratkartoffeln und Salat
- Spanische Paella, kräftig würzig, mit viel zartem Hähnchenfleisch, dazu Salat

Preis pro Per ab 10 Per € 8,90

## HAUPTGERICHTE

### GEFLÜGELGERICHTE

- Hühnerfricasse mal anders, in hellbrauner Soße mit Minichampignons, dazu Reis und Gemüse
  - Geflügelragout in heller Pilzrahmsoße, mit gebuttertem Reis und feinen Erbsen
  - Rahmgeschnetzeltes von der Babypute, mit Butterreis und feinen Erbsen
  - Putengulasch portugiesisch leicht scharf und echt gut, mit weißem Reis und Pfannengemüse
- Preis pro Per ab 10 Per € 8,90

### FISCHGERICHTE

- Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Rahmspinat
  - Rheinische Heringsfilet mit Pellkartoffeln
- Preis pro Per ab 10 Per € 8,90



- Edelbarschfilet in Senfrahmcreme, mit Salzkartoffeln und Salat
  - Pangasiusfilet in zarter Eipanade, mit Remoulade Salzkartoffeln und Salat
  - Feinfischduo „rot weiß“, mit Senfrahmsoße, Kartoffeln und Salat
  - Feinfischvariationen aus Lachs-Zander und Edelbarsch, mit nordischer Creme, Kartoffeln und Salat
  - Feinfischfilet a la Bordelaise, weißem und wildem Reis und Salat
  - Lachsfilet mit Tomaten-Pinien-Konkasse, Butterkartoffeln & Salat
- Preis pro Per ab 10 Per € 10,50

## HAUPTGERICHTE

### FLEISCHGERICHTE - SCHWEINESCHNITZEL

- Schmetterlings-Schnitzel vom mageren Schweinelachs, mit Bratkartoffeln und frischem Salat
  - Feinpaniertes Rückenschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat
  - Gebratenes Rückenschnitzel mit frischem Möhren-Kartoffelgemüse
  - Jägerschnitzel mit Kartoffelgratin und Salat
  - Zwei Pariser Schnitzel mit Kartoffelgratin und frischem Salat
  - Feinpaniertes Lummerschnitzel mit Kartoffelgratin und gebuttertem Blumenkohl
  - Cordonbleu vom Jungschweinerücken, mit Kartoffelpüree und feinen Buttererbsen
- Preis pro Per ab 10 Per € 8,90

### FLEISCHGERICHTE - SCHWEINEKOTELETTE

- Gebratenes Kotelett mit Bratkartoffeln und Gemüse
  - Paniertes Stielkotelett mit Kartoffeln und Rahmgemüse
  - Großes Schweinekotelett in Feinpanade, mit Bratkartoffeln und Salat
- Preis pro Per ab 10 Per € 8,90

## HAUPTGERICHTE

### FLEISCHGERICHTE - SCHWEINESTEAK

- Schweinesteak in feinem Bratenjus mit Salzkartoffeln Blumenkohl in Hollandaise
  - Extra großes Schweinesteak mit Zwiebel-Paprikaauflage, dazu Bratkartoffeln und Salat
  - Gegrilltes Schwenksteak in leichter Kräutermarinade, mit Kartoffelgratin und Salat
  - Schweinesteak in Gorgonzolasoße mit Bratkartoffeln und Ratatouille
  - Zartes Lummersteak in Kokospanade, mit holländischen Kartoffeln und Kaisergemüse
  - Schweinelummersteak in hellbrauner Bratensoße, mit Schupfnudeln und Buttererbsen
  - Großes Holzfällersteak mit Schmorzwiebelnaufgabe, Bratkartoffeln und Salat
  - Großes Schweine-Schwenksteak mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat
  - Schweinerückensteak Toskana mit Penne und Salat
  - Gegrilltes Rückensteak in mexikanischer Marinade, mit Speckkartoffeln und Gemüse
  - Rückensteak mit Blattspinat, Schinken und Käse überbacken, dazu Rahmkartoffel
- Preis pro Per ab 10 Per € 8,90

## HAUPTGERICHTE

### FLEISCHGERICHTE - RINDFLEISCH

- Rindergeschnetzeltes mit Senfrahmsoße, Salzkartoffeln und Wirsinggemüse
  - Frische Rinderleber aus der Pfanne mit geschmorten Zwiebeln und Äpfeln, dazu Kartoffelpüree
  - Feurig gewürztes Rinderhacksteak mit Salza, übergrillte Kartoffeln und buntem Paprikasalat
  - Ungarischer Rindergulasch mit gebutterten Nudeln und frischem Salat
  - Boeuf bourguignon mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl
  - Zarter Jungrindbraten in dunkler Soße, mit Salzkartoffeln und Gemüse
  - Bester Sauerbraten in perfekter Soße, mit hausgemachten Klößen und Rotkohl
  - Beste Rinderroulade in feiner Soße mit Salzkartoffeln und Rotkohl
- Preis pro Per ab 10 Per € 8,90
- Preis pro Per ab 10 Per € 10,50

## HAUPTGERICHTE

### FLEISCHGERICHTE - DIVERSE

- Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit weißem Reis und feinen Buttererbsen
- Zartes Geschnetzeltes vom Schweinerücken, mit frischen Champignons, Kartoffeln und Erbsen
- Große Scheibe Sülze mit Remouladensoße und Bratkartoffel
- Deftiger Schweinebraten in Soße mit Bratkartoffeln und Salat
- Zigeunergulasch mit Butternudeln und Rataoulie
- Schaschlikgulasch mit viel Paprika und Zwiebeln mit Spiralnudeln
- Lummerkasseler mit Burgundersoße, Stampfkartoffeln und Weinsauerkraut
- Magerer gegrillter Lummerbraten mit Soße, Kartoffelgratin und Salat
- Gegrillter Jungschweinrücken in heller Soße, mit Salzkartoffeln und Rahmkohlrabis
- Deftiger Spießbraten mit dunkler Soße, Bratkartoffeln und Krautsalat
- Deutsches Beefsteak mit Schmorzwiebeln Kartoffeln und Salat
- Deftiges Beefsteak in Texicana Salsa Soße, mit Bratkartoffeln und Coleslaw Salat
- Riesen-Pfannenhacksteak mit Bratkartoffeln und Salat
- Deftiges Hacksteak im Speckmantel, mit Pfefferrahm, Gratin-Kartoffeln und Prinzessbohnen

Preis pro Per ab 10 Per € 8,90

## HAUPTGERICHTE

### FLEISCHGERICHTE - DIVERSE

- Herzhafte Rinderhackfleischpfanne mit Butterreis
- Leberkäsbaren mit Speckkartoffeln und Salat
- Magerer Schinkenbraten mit Pilzrahmsoße, Salzkartoffeln und Blumenkohl
- Frische Bratwurst aus der Pfanne, mit Schmorzwiebeln und Salzkartoffeln und Gemüse
- Frische Pfannenbratwurst mit kräftiger Soße, Stampfkartoffeln und Gemüse
- Zigeuner Bratwurst mit pikanter Paprika – Auflage, heißen Speckkartoffeln und Salat
- Chili con Carne mit weißem Reis und knackigem Krautsalat
- Gefüllte Schweinsroulade mit Salzkartoffeln und Rahmwirsing
- Räuberfleisch aus der Pfanne, würzig und lecker, mit Speckkartoffeln und Krautsalat
- Schaschlikspieß in feuriger Soße, mit weißem Reis und Krautsalat
- Großer Grillteller mit Grillrippe Bauch und Grillhacksteak, dazu Djuwetschreis und Krautsalat

Preis pro Per ab 10 Per € 8,90

## HAUPTGERICHTE

### FLEISCHGERICHTE - DIVERSE

- Boeuf bourguignon mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl
- Zarter Jungrindbraten in dunkler Soße, mit Salzkartoffeln und Gemüse
- Bester Sauerbraten in perfekter Soße, mit hausgemachten Klößen und Rotkohl
- Beste Rinderroulade in feiner Soße mit Salzkartoffeln und Rotkohl

Preis pro Per ab 10 Per € 10,50



## HAUPTGERICHTE

### AUS ALLER WELT

- Frankreich - Teller:  
Bouef bourguignon - Zarter Rindergulasch aus der Keule, mit Rotwein gebunden, dazu Spirelli und Burgunderkraut
- Schweiz - Teller:  
Schweinesteak in Sauce Bernaise, mit Schwyzer Nüdl und Salat
- Kreta - Teller:  
Kräftig gewürztes Pfannengyros mit Tzatziki, weißem Reis und griechischem Hirtensalat
- Dubrownik - Teller:  
Gegrillter Bauch, Nackensteak und Cevap-Hacksteak, mit Djuwetschreis, Krautsalat & Kräuterquark
- Kroatien - Teller:  
Großer Fleischspieß mit feuriger Soße, Djuwetschreis und Krautsalat
- Danzig - Teller:  
Riesenhackbraten mit Gemüse-Käsefüllung und Käsesoße, dazu Rahmkartoffel und feine Erbsen
- Elbtal - Teller:  
Rostbrätel vom Schweinenacken, mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat
- Dallas Texas - Teller:  
Pure Beef-Hacksteak mit Pfefferjus, Kartoffel-Wedges und Cole-Slaw  
Preis pro Per ab 10 Per € 8,90

## HAUPTGERICHTE

### AUS ALLER WELT



- Milano - Teller:  
2 Mailänderschnitzel mit Zucchini-Kartoffelgratin und Salat „fresco“
- Bologna - Teller:  
Würziges Schweinesteak mit Tomatensoße, dazu Nudeln mit Bolognesesoße
- Algarve - Teller:  
Hähnchenfilet „Piri Piri“ in kräftig würziger Tomatencreme, mit kl. Kartoffeln & glasiertem Gemüse
- Budapest - Teller:  
Szegediner Gulasch mit Butternudeln und pfannengeschmortem Weißkohl  
Preis pro Per ab 10 Per € 8,90

## HAUPTGERICHTE

### AUS ALLER WELT

- Dublin - Teller:  
Zartes Ragout vom irischen Lamm mit gekümmeltem Kohl und Kartoffeln
- Waidmannsheil - Teller:  
Edles Wildragout mit Waldpilzen, Butterspätzle und Rahmwirsing
- Alaska - Teller:  
Seelachsfilet „Meuniere, mit Kartoffeln, Remoulade und Salat
- Saigon - Teller:  
Zartes Pangasiusfilet mit Asia-Gemüse gedünstet, dazu Kräuterbutterreis und Salat  
Preis pro Per ab 10 Per € 10,50



à la carte Kurier

Der Restaurant Lieferservice  
für Qualität, Vielfalt und Genuss

# deutsch / international RESTAURANT MÜLLER

Lieferzeiten (Vorlauf): Mo-So 10-20 Uhr (1-3 Tage)

Bestellungen: 02234 - 43 58 18 (Mo-Fr von 9-18 Uhr)

## MENÜS

### SCHWEINSHAXEN MENÜ

- Schweinehaxen gekocht oder gegrillt,
  - Sauerkraut
  - Brötchen
- Preis pro Per ab 10 Per € 8,50

### HÜHNERFRIKASSEE MENÜ

- Hühnerfrikassé (zartes Junghuhnfleisch in feiner Weißweincrèmesauce) mit Spargelspitzen und Champignons,
  - Butterreis
  - frischer Salat
- Preis pro Per ab 15 Per € 13,50

### SÄCHSISCHES RÖSTBRÄTEL

- deftig gebratener Schweinenacken
  - Röstkartoffeln
  - Schmorzwiebel
  - Vanille- und Schokopudding
- Preis pro Per ab 15 Per € 13,50

### SPIEBRATEN MENÜ

- gegrillter Spießbraten mit Sauce
  - heißer Speckkartoffelsalat
  - frische Salate & Brot
  - Dessert nach Wahl
- Preis pro Per ab 20 Per € 13,90

### RÖSTZIEBELSCHINKEN MENÜ

- Röstzwiebelschinken mit Sauce
  - Kartoffelgratin
  - deftiger Krautsalat & 1 Schüssel frischer Salat mit Dressing
  - frisches Brot
- Preis pro Per ab 20 Per € 13,90

## MENÜS

### SAUERBRATEN MENÜ

- Rheinischer Sauerbraten mit Klößen
  - Apfelrotkohl
  - Apfelmus
- Preis pro Per ab 15 Per € 13,90

### GÄNSEKEULEN MENÜ

- Gänsekeule in Maronensauce
  - Apfelrotkohl
  - Kartoffelklößen
  - Marzipanapfel ODER Dessert nach Wahl
- Preis pro Per ab 10 Per € 15,90

### SCHWEINEBRATEN MENÜ

- Hühnersuppe mit Reis
  - Schweinebraten mit kräftiger Sauce
  - gemischtes Gemüse ODER Apfelrotkohl
  - Salzkartoffeln
  - frischer Salat mit Dressing
  - Herrencreme mit Sahne
- Preis pro Per ab 15 Per € 15,90

### RINDERROULADEN MENÜ

- feinste Rinderroulade in perfekter Sauce
  - Salzkartoffel
  - Apfelrotkohl
  - Schlemmercreme mit frischen Himbeeren
- Preis pro Per ab 15 Per € 15,90

### FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄT

- Barbarie – Entenbrust mit caramelisierter Orangensauce
  - edles Burgunderkraut
  - gratinierte Kartoffeln
  - Dessert nach Wahl
- Preis pro Per ab 10 Per € 18,90

## MENÜS

### FISCHMENÜ I

- Fischfilet à la Bordelaise
  - Petersilienkartoffeln & Frischsalat
  - Dessert nach Wahl
- Preis pro Per ab 10 Per € 11,50

### FISCHMENÜ II

- Stremel-Lachsfilet, gegrillt oder gedünstet, mit Limetten-Dillcreme
  - Butterreis & Frischsalat
  - Obstsalat mit Vanillesauce
- Preis pro Per ab 10 Per € 14,90

### FISCHMENÜ III

- butterzartes Pangasiusfilet in Eipanade mit hausgemachter Remoulade
  - Salzkartoffeln & Salat
- Preis pro Per ab 10 Per € 14,90

### FESTESSEN I

- Schweine-Lachs-Geschnetzeltes mit frischen Pilzen in leichter Creme,
  - weißer Reis und glasiertes Gemüse
  - kleiner Salat
- Preis pro Per ab 15 Per € 13,50

### FESTESSEN II

- Putengeschnetzeltes in Champagner-Safran-Schaum
  - Reis, glasierte Erbsen & Möhrchen
  - kleiner Salat
- Preis pro Per ab 15 Per € 13,50

### FESTESSEN III

- 2 Schweinemedallion in Champignonrahm
  - Pfannenspätzle & Edelgemüse
  - frischer Salat
  - Dessert nach Wahl
- Preis pro Per ab 15 Per € 15,90