

„Der schnelle Teller“ vom 19. Februar 2018 bis 24. Februar 2018

Zusätzlich zu den täglichen Mittagsgeschichten bieten wir Ihnen zwei Mittagsgeschichten in der gewohnten Qualität zu dem besonders günstigen Preis von nur **9,80 Euro** zur Wahl. Hierzu servieren wir Ihnen vorweg Brot mit Butter und feinem kaltgepresstem Olivenöl.

Montag, 19. Februar 2018

„Himmel und Erde“, gebratene Blutwurst mit Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln und lauwarmen Apfelkompott

oder

Schollenfilet in Eihülle gebacken, dazu Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln

Dienstag, 20. Februar 2018

Gekochte Rinderbrust in Meerrettichsoße mit Bouillon - Gemüsekartoffeln

oder

Frische Bandnudeln mit hausgemachter Genueser Pesto, Parmesanspäne und Tomaten - Rucolasalat

Mittwoch, 21. Februar 2018

Kasseler Kotelette auf Dicken Bohnen in einer leichten Senfrahmsoße, dazu Röstkartoffeln

oder

Pochierter Ostseedorsch in Dillsahne mit einem Reistimbale und Salatherzen

Donnerstag, 22. Februar 2018

Original Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Dampfkartoffeln und Rote Beete

oder

Gebratener Zander auf Feldsalat in Kräuterrahmdressing mit Kartoffelcroutons

Freitag, 23. Februar 2018

Schweinegulasch im eigenem Saft geschmort mit Butternudeln und Endiviensalat

oder

Kalletaler Bachforelle „Blau“ aus dem Wurzelsud mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich und Dampfkartoffeln

Samstag, 24. Februar 2018

Kalbsbratwurst in Zwiebelsoße mit Kartoffelstampf und Coleslaw

oder

Gebratenes Doradenfilet auf tomatisiertem Zucchini Gemüse, dazu Pinienkernreis

Auch bei unseren preiswerten Mittagsgeschichten gilt:

Wir verwenden ausschließlich Qualitätsfleisch wie das pommersche Rind, das Schweinefleisch der 5 Sterne Schlachtereier Timmerberg (lt. Magazin der Feinschmecker eine der 100 besten Schlachtereien Deutschlands), sowie von regionalen Spitzenlieferanten, wie der Fleischerei Hecht, Bad Salzuflen. Auch bei unserem frischen Gemüse bevorzugen wir Lieferanten aus der Region. Weitere Premium Lieferanten sind u. a. Rungis Express und Delta, von denen wir u. a. unseren frischen Fisch und Spezialitäten beziehen