

## **„Der schnelle Teller“ vom 22. Mai 2018 bis 26. Mai 2018**

Zusätzlich zu den täglichen Mittagsgerichten bieten wir Ihnen zwei Mittagsgerichte 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.

### **Dienstag, 22. Mai 2018**

Wiener Tafelsitz in Apfel – Meerrettichsoße,  
dazu Bouillon - Gemüsekartoffeln

oder

Bandnudeln mit grünem Spargel und Sommertrüffel  
in Parmesan – Sahnesoße, dazu Tomaten - Rucolasalat

### **Mittwoch, 23. Mai 2018**

Deutsches Beefsteak auf Spargelgemüse  
in Schnittlauchrahm, dazu Kartoffelkrapfen

oder

Pochierter Angelschellfisch in Senf - Dillsoße  
mit Dampfkartoffeln und Kopfsalat in Zitronenjoghurt

### **Donnerstag, 24. Mai 2018**

Saftgulasch vom schwarz – buntem Rind  
mit Bandnudeln und Endiviensalat

oder

Gebratenes Doradenfilet mit Zucchini Gemüse  
und Tomaten - Mandelreis

### **Freitag, 25. Mai 2018**

Supreme von der Poularde in Rieslingsahne  
mit frischem Stangenspargel und einem Reistimbale

oder

Matjesfilets von Fokken + Müller in einer leichten Joghurt - Sahnesoße  
mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken, dazu Pellkartoffeln

### **Samstag, 26. Mai 2018**

Kleine Schweinshaxe in Detmolder Biersoße  
mit Petersilienkartoffeln und Krautsalat

oder

Gebratener Zander auf Feldsalat  
in Kräuterrahmdressing mit Kartoffelcroutons

Auch bei unseren preiswerten Mittagsgerichten 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