

„Der schnelle Teller“ vom 15. Oktober 2018 bis 20. Oktober 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.

Montag, 15. Oktober 2018

Lippischer Wurstebrei mit Gewürzgurke,
Röstkartoffeln und Rote Beete

oder

Kremiges Risotto mit frisch geschwenkten Kräuterseitlingen,
Tomaten – Rucolasalat und Parmesanspäne

Dienstag, 16. Oktober 2018

Gebraten Poulardenbrust
auf tomatisiertem ZucchiniGemüse mit Bandnudeln

oder

Pochierter Ostseedorsch in Pommery – Senfsoße,
dazu ein Reistimbale und Gurkensalat

Mittwoch, 17. Oktober 2018

Kasseler Rippenspeer auf Sauerkraut
mit Bratenjus und Kartoffelpüree

oder

Ragout von Lachs und Brokkoliröschen
in Dillsahne mit glasierten Kirschtomaten und Bandnudeln

Donnerstag, 18. Oktober 2018

Original Königsberger Klopse in Kapernsoße
mit Petersilienkartoffeln und Rote Beete

oder

Sherry – Matjesfilets
mit Roten Zwiebeln und Apfelspalten, dazu Bratkartoffeln

Freitag, 19. Oktober 2018

Pariser Schnitzel in Eihülle gebraten
auf französischen Erbsen, dazu Kartoffelkrapfen

oder

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

Samstag, 20. Oktober 2018

Gekochte Ochsenbrust in Apfel - Meerrettichsoße
mit Bouillon - Gemüsekartoffeln

oder

Gebackenes Rotbarschfilet mit Remouladensoße,
Pommes frites und knackigem Eisbergsalat

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