

OSTERN TO GO

Abholzeiten Ostersonntag 5.4. & Ostermontag 6.4.

Mittags 11.30, 12.00, 12.30 Uhr

Abends 17.00 - 19.00 Uhr



LEBERKNÖDELSUPPE

kräftige Rinderbrühe mit Leberknödel & Schnittlauch

5,90

BÄRLAUCHCREMESUPPE

verfeinert mit Sahne & Croûtons

5,50

LAMMHAXE ³

zarte Haxe vom Osterlamm mit Kloß & gemischtem Salat

24,50

KANINCHENKEULE ³

zart geschmort in einer Wacholderrahmsauce mit Kloß & hausgemachtem Rotkohl

19,90

KRENFLEISCH ³

zarte Ochsenbrust in kräftiger Meerrettichsauce serviert mit Kloß & Salat

21,00

OCHSENBACKEN ³

mit einer deftigen Lebkuchensoße, rohem Kloß & hausgemachtem Rotkohl

22,50

SCHÄUFELE ³

mit röscher Kruste, Kloß & gemischtem Salat

18,90

SCHOTTISCHER LACHS

gebratenes Filet auf cremigem Zitrusisotto & Frühlingsgemüse

21,90

TREBER CORDON BLEU ¹

"Treber ist der eiweißreiche Rückstand des Malzes nach dem Brauen" gefüllt mit Gerupftem und Kochschinken serviert mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat und kleinem Salat

18,90

MAISHÄHNCHENBRUST

knusprig auf der Haut gebraten mit Bärlauchgnocchi & Frühlingsgemüse

19,50

SCHNITZEL „WIENER ART“

aus dem Rücken vom Schwein, serviert mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat und kleinem Salat

17,50

SALAT IM STORCHENNEST

ein großer gemischter Salat im knusprigen Körbchen mit Waldbeerdressing, Schafskäse, Ei & Kürbiskernen

GELBES KOKOS-CURRY

mit Shrimp, Asia-Gemüse & aromatischem Reis, verfeinert mit knusprigen Zwiebeln

18,50

auf Wunsch vegan mit Soja-Geschnetzeltem

dazu:

gebratene Hähnchenbruststreifen

16,90

knusprige Garnelen im Kartoffelmantel

18,50

gebratenes Lachsfilet

19,50

TIRAMISU

hausgemacht & alkoholfrei

6,50

SCHOKOLADENSOUFFLÉ

mit Waldbeerenkompott & Vanillesoße

6,50

Bestellen Sie bitte bis Freitag dem 3.4.

Tel.: 09195 998 5544