

GEMISCHTER SALAT oder TAGESSUPPE

MONTAG

KLEINE PUTENSTEAKS

im Sesammantel an Kartoffel-Thymiangratin und Karotten-Sellerie-Gemüse
oder

BUNTE FISCHVARIATION

an Blattspinat in brauner Butter geschwenkt dazu gemischter Reis
oder

GEMÜSESCHNITZEL

an Petersiliensauce und gebratenen Champignons

DIENSTAG

SAFTIGER SCHWEINEBRATEN

mit Sauerkraut und geschwenkten Schupfnudeln
oder

FANGFRISCHER KABELJAU IM AROMATEN ÖL GEGART
dazu Cremolata-Sauce, buntes Marktgemüse und Kartoffel-Kresse-Stampf
oder

GEFÜLLTE MANGOLDBLÄTTER

auf gebratenem Gemüse und Kerbel-Hollandaise

MITTWOCH

IM SPECKMANTEL GEBRATENES SCHWEINEFILET

an Kräutersaitlingen mit kleinem Gemüse und Herzoginkartoffeln
oder

SAIBLINGSFILET

mit fruchtiger Tomatensauce, Mais-Paprikagemüse und Kartoffelpüree
oder

HERZHAFTER GEMÜSESTRUDEL

mit Champignons und Kräutersauce

DONNERSTAG

GEBRATENES RINDERSTEAK

unter der Kräuter Kruste mit gegrilltem Zucchini Gemüse und Tomaten Reis
oder

AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET

an Kräutersauce mit geschmortem Chicorée und Süßkartoffel-Püree
oder

HAUSGEMACHTE RAHM TAGLIATELLE

mit sautierten Pfifferlingen und gebratenem Frühlingslauch

FREITAG

BAYRISCHES GRILLSTEAK VOM SCHWEINE HALS

mit Spitzkohlgemüse und Kümmel-Kartoffeln
oder

LACHSSTEAK VOM GRILL

an Safran-Sauce mit Mai-Rübchen und Kartoffel-Kräuter-Stampf
oder

GRAUPEN-GEMÜSE-RISOTTO

mit gebratenem Ziegenrillkäse und Bärlauch-Sauce