

Wochengerichte Sommer 2017

ab 10,50 €

19.06. – 25.06.17

Großer Salatteller mit Tomate, Gurke, Spargel ^A, Paprika und Hausdressing ^{9,10,C}
dazu zwei kleine Fischmedaillons ^{1,4,A,B}

26.06. – 02.07.17

Streifen von der Rinderhüfte ^A mit herzhaftem Gemüse ^{6,7} und feinen Ricklinger Bandnudeln ^{1,7,A}

03.07. – 09.07.17

Saftige Hähnchenbrust ^A in einer leichten Currysauce ^{7,9} mit Polentanocken ^{3,7} und kleinem Salat ^{1,9,10}

10.07. – 16.07.17

Lachsfilet ^{1,4,A,B} auf Kohlrabigemüse in Sojasahne ^{6,9} mit gebratenen Kartoffeln ^C

17.07. – 23.07.17

Sommerlicher Gemüse Eintopf ⁹ mit ofenfrischem Brot ^{1,3,7} in einer Terrine serviert ^{*}



24.07. – 30.07.17

Kleines Rumpsteak ^A, rosa gebraten, mit Zucchini-Paprikagemüse und Kartoffelnocken ^{1,3,7}

31.07. – 06.08.17

Bauernomelette ^{3,7} mit kleiner Salatbeilage ^{9,10} und Gewürzgurken ^D



07.08. – 13.08.17

Roastbeef ^A, kalt aufgeschnitten, mit hausgemachter Remouladensauce ^{3,4,10} und Bratkartoffeln ^D

14.08. – 20.08.17

Erbse Eintopf ^{9,10,13} mit Pattenser Bockwurst ^A in einer Terrine serviert

21.08. – 27.08.17

Ricklinger Pasta Papardelle ^{1,A} mit einer Gartenkräutersauce ^{7,9}, frischem Parmesan ⁷
und gerösteten Pilzen



28.08. – 03.09.17

Hausgemachtes Sauerfleisch ^A mit Bratkartoffeln und Sauce tartar ^{3,7,10}

04.09. – 10.09.17

Pattenser Spießbraten ^A nach mediterraner Art mit jahreszeitlichem Gemüse
und Kartoffelstampf ^{7,D}

11.09. – 17.09.17

Mariniertes Pattenser Nackensteak vom Jungschwein ^A mit knusprigen Bratkartoffeln
und kleinem Salatteller ^{1,9,10}

* Für Informationen zu den Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unseren Service an.

Auf Nachfrage bieten wir Ihnen diese Gerichte auch für zu Hause an.