


Wochengerichte Herbst 2018

10,50 €

17.09. – 23.09.2018

Großer Salatteller mit Kirschtomaten, Paprika, Gurken und eingelegtem Kürbis dazu Wasabi-Honigdressing^{9,10} 

24.09. – 30.09.2018

Zwiebelkuchen^{1,3,7} an Salatbouquet mit Weißwein-Honigdressing^{9,10} 


01.10. – 07.10.2018

Gebratener Zander^{1,4,A,B} auf Orangen-Fenchelgemüse und Kartoffelstampf⁷

08.10. – 14.10.2018

Gulasch vom Schweinerücken, serviert mit Ricklinger Bandnudeln^{1,3,A} und kleinem Beilagensalat^{9,10}

15.10. – 21.10.2018

Vegetarische Reispfanne mit Sojageschnetzeltem⁶, Erbsen, Paprika und Tomaten dazu frischer Kräuterjoghurt⁷ 

22.10. – 28.10.2018

Geschmorte Rinderroulade^{9,10,A} mit Rahmwirsing⁷ und Butterkartoffeln⁷

29.10. – 04.11.2018

Jahreszeitlicher „HCC-Linseneintopf“^{4,9} in der Terrine serviert , wahlweise mit Bockwurst^A

05.11. – 11.11.2018

Mit Tomaten und Mozzarella gefüllte Hähnchenbrust^{7,A} serviert mit geschmorten Champignons und Balsamicosauce^A

12.11. – 18.11.2018

Cannelloni gefüllt mit Ragout vom Herbstgemüse^{1,3,7,A} an einer Velouté^{7,9} 


19.11. – 25.11.2018

Panierte Buttermakrele^{1,3,4,A,B} mit Schmorgurken, Bratkartoffeln⁷ und Remoulade^{3,4,10}

26.11. – 02.12.2018

Kleines Steak vom Schweinerücken^A dazu jahreszeitliches Gemüse und Nusskartoffeln⁷, Zwiebelsauce⁹

03.12. – 09.12.2018

„HCC-Burger“ im Sesam-Bun^{1,3} mit Grünkern-Käsebratling^{1,3,9} dänische Gurken¹⁰, Tomate und Zwiebelchutney, dazu Kartoffel-Wedges 

10.12. – 16.12.2018

Ricklinger Pasta^{1,3,A} mit Blauschimmelkäsesauce⁷ und Apfelchutney serviert mit einem kleinen Salatteller und Hausdressing^{9,10} 