

Die nächste leckere Woche vom 17.07. - 21.07.2017
Täglich von 10:30 bis 14 Uhr frisch für Sie mit Liebe gekocht!

Änderungen vorbehalten

Suppe der Woche

Sommerliche Tomatensuppe mit Reis,
Zucchinipesto 3,50 €
10,11

Montag

Montags geschlossen, aber wir bleiben fleissig hinter den Kulissen!

Dienstag

Jägerschnitzel mit Champignonrahm,
bunter Salat, Bratkartoffeln 6,90 €
7,10,11

Mittwoch

Spaghetti mit Schinken-Sahne-Sauce,
Ruccolasalat mit Nüssen 5,90 €
2,7,10,11

Donnerstag

Hähnchencurry vom KIKOK Hähnchen,
fruchtiger Apfel-Staudenselleriesalat
und Basmatireis 6,90 €
7,10,11

Freitag

Gebratener Zander mit Weißweinsauce,
Knusperbohnen, und Dillkartoffeln 7,90 €
3,7,10,11

Dessert Waldmeistergötterspeise mit Vanillecreme 2,00 €
1,7

Allergen- u. Zusatzstoffkennzeichnung:

- *1 Eier
- *2 Erdnüsse
- *3 Fisch
- *4 Glutenthaltiges Getreide (Weizen)
- *5 Krebstiere
- *6 Lupinen
- *7 Milch (Butter, Sahne)
- *8 Schalenfrüchte
- *9 Schwefeldioxid und Sulfite (Wein)
- *10 Sellerie (In fast allen Gewürzen)
- *11 Senf (in fast allen Gewürzen)
- *12 Sesam
- *13 Soja (Sojasauce)
- *14 Weichtiere (Mollusken)
- *15 Nitrit-Pökelsalz
- *16 Phosphat

Unser Schweinefleisch stammt ausschließlich vom Eichenhof und Harzer Strohschwein, das Rindfleisch vom Roten Höhenvieh aus dem Weserbergland, das Salzwiesenkalbfleisch vom Adrianenhof in Ostfriesland, das Lammfleisch aus Mecklenburg-Vorpommern, der Fisch ist MSC zertifiziert.



Jenseits vom Tellerrand.

Die nächste leckere Woche vom 24.07. - 28.07.2017
Täglich von 10:30 bis 14 Uhr frisch für Sie mit Liebe gekocht!

Änderungen vorbehalten

Suppe der Woche

Schweizer Käse-Lauchsuppe
10,11

3,50 €

Montag

Montags geschlossen, aber wir bleiben fleissig hinter den Kulissen!

Dienstag

Empelder Zucchini mit Hackfleisch gefüllt,
Tomatensauce und Reismudeln
10,11

5,90 €

Mittwoch

Pulled Pork, Whiskey Dipp, roter Krautsalat, Baguette
4,7,10,11

6,90 €

Donnerstag

Gebratene KIKOK Hähnchenkeule,
BBQ Kartoffelstampf, Maiskolben
10,11

6,90 €

Freitag

Gebratenes Schnitzel vom Faroerlachs,
Fenchelgemüse, Zitronenspaghetti
3,4,7,10,11

7,90 €

Dessert

Aprikosenmousse mit Mandelsplittern
1,7

2,00 €

Allergen- u. Zusatzstoffkennzeichnung:

- *1 Eier
- *2 Erdnüsse
- *3 Fisch
- *4 Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- *5 Krebstiere
- *6 Lupinen
- *7 Milch (Butter, Sahne)
- *8 Schalenfrüchte
- *9 Schwefeldioxid und Sulfite (Wein)
- *10 Sellerie (In fast allen Gewürzen)
- *11 Senf (in fast allen Gewürzen)
- *12 Sesam
- *13 Soja (Sojasauce)
- *14 Weichtiere (Mollusken)
- *15 Nitrit-Pökelsalz
- *16 Phosphat

Unser Schweinefleisch stammt ausschließlich vom Eichenhof und Harzer Strohschwein, das Rindfleisch vom Roten Höhenvieh aus dem Weserbergland, das Salzwiesenkalbfleisch vom Adrianenhof in Ostfriesland, das Lammfleisch aus Mecklenburg-Vorpommern, der Fisch ist MSC zertifiziert.



Jenseits vom Tellerrand.