

Menuevorschläge

Wir bitten um Ihre Vorbestellung

Menue I 18,00 €

Salat der Saison mit Kräuter Vinaigrette
Ofenkartoffel mit Kräuterquark
Dänische Rote Grütze mit Sahne und Vanilleeis

Menue II 21,50 €

Salat der Saison mit Kräuter-Vinaigrette
Gemüsepfanne mit Reis oder
Rosmarinkartoffeln
Früchtedessert mit Sahnehäubchen

Menue III 24,00 €

Gudhorst-Spezial Salatkomposition
Pilzgeschnetzeltes in Gorgonzola-Rahmsauce
Gemüse der Saison
Butternudeln oder Backkartoffeln
Früchtedessert mit Sahnehäubchen

Menue IV

26,50 €

Griechischer Bauernsalat
mit frischem Basilikum, Oliven und Schafskäse
Tessiner Gemüsesuppe
Ofenkartoffeln mit Kräuterquark
Gemüsearrangement der Saison
Obstsalat mit Honigschlagsahne

Menue V

29,50 €

Avocados, Champignons und Orangenfilets
auf Blattsalat/Rapunzelsalat mit feiner Nußöl-Sauce
Orangen-Karotten-Suppe
Gemüsespieße der Saison auf Blattspinat
Nurreis mit Curry-Sahne-Sauce
Mohnparfait an Preiselbeeren

Menue VI

34,50 €

Salat der Saison mit Kräuter-Vinaigrette

Brokkoli-Cremesuppe

Exotisches Karotten - Gemüse in Ingwerrahm auf Mangold/Blattspinat

sautierte Austernpilze, Champignons oder Pfifferlinge

(je nach Tagesangebot)

Grüne Bohnen mit Zwiebeln,

Kartoffelgratin Dauphinoise,

Dänische Rote Grütze - „röd gröd med flöde“

mit Sahne und Vanilleeis

Auf Wunsch reichen wir zu allen Menues Putenschnitzel oder Naturschnitzel.

Aufpreis: 5,00 €.

***Wir möchten Sie bitten, bei Ihrer Menübestellung bitte nur jeweils pro
Gruppe maximal 2 unterschiedliche Menüs auszuwählen!***

***Sie können selbstverständlich auch das Menü nach Ihren Wünschen
zusammenstellen, fragen Sie uns, wir helfen Ihnen gern!***