

Menüvariationen im Restaurant Deichgraf



		MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
VORSPEISE:		Champignon-Cremesuppe mit Baguette	Blumenkohl-cremesuppe mit Mandelblättchen	passierte Kartoffelsuppe mit gebratenen Speckwürfeln	Tomatencremesuppe mit Crème Fraîche und Pinienkernen	Lauchcremesuppe mit Baguette	Geflügelkraftsuppe mit Gemüseeinlage (veget. Alternative möglich)	Gemüsecremesuppe mit gebratenen Speckwürfeln
	Fisch	gebratenes Schollenfilet auf Gemüseris mit Tomatensauce & buntem Beilagensalat	gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffelwedges, Remoulade & buntem Beilagensalat	gedämpftes Rotbarschfilet mit Dijon-Sauce, Gartengemüse & Bratkartoffeln	gebratenes Lachsfilet mit Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln & gedünstetem Brokkoli	Matjesfilets nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln	gebratenes Rotbarschfilet mit Zitronenbutter, Salzkartoffeln & buntem Beilagensalat	gedämpftes Lachsfilet mit geröstetem Ofengemüse, Kräutersauce & Ofenkartoffeln
HAUPTGANG:	Fleisch	Rinderbraten an Rotweinjus, dazu Kaisergemüse & Kroketten	gebratenes Nackensteak mit Rahmsauce, gebratenen Zwiebelringen & Röstitalern	Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, Bratkartoffeln & buntem Beilagensalat	gefüllter Putenrollbraten mit Paprika-Rahmsauce, geröstetem Ofengemüse & Serviettenknödeln	Kasselerbraten mit Burgundersauce, Sauerkraut & Kartoffel-Möhren-Stampf	gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce, Lauch-Möhren-Gemüse & Salzkartoffeln	Schweineschnitzel mit Tomaten & Käse überbacken, Ofenkartoffeln, Sour Cream & buntem Beilagensalat
	vegetarisch	warme Couscous-Bowl mit Julienne-Gemüse und eingelegten Schalotten	gebratene Nudeln mit Gemüse & süßsaurer Sauce	Paprika-Reispfanne mit Joghurt-Minz-Sauce	gebratene Pilzpfanne in Rahmsauce mit Schupfnudeln und sautierten Zwiebeln im Parmesankörbchen	Spinat-Gemüse-Lasagne mit Tomaten- und Béchamelsauce	Indisches Linsen-Curry mit Süßkartoffeln	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf
DESSERT:		Toffifee-Mascarpone-Quark-Creme mit Haselnüssen	Milchreis mit Apfelkompott und Zimt-Zucker	Mascarpone-Quarkcreme mit roten Früchten	Tiramisu	Rote Grütze mit Vanillesauce	Flan Caramel	Schokoladenpudding mit Fruchtsauce

Preise:

3-Gang-Menüvariation: 36 € p. Erw. (18 € für Kinder, 5-13 Jahre)

Einzelpreise: Vorspeise 7 €, Hauptgang 26 €, Dessert 5 €


 Für Allergiker halten wir eine Übersicht der Allergene in unseren Speisen bereit. Sprechen Sie uns gerne an.
 Wir servieren Ihnen nach Voranmeldung auch gern vegane Speisen.

Tischreservierungen nehmen wir gern persönlich oder unter Tel. 04846-699 048 entgegen.