

Aus Suppentopf & Pfanne

PFANNENGERICHTE

- Frische Wiesenchampignons mit Lauch und Zwiebeln in Creme fraiche 7,50 €
- Kartoffelpfanne mit Ratatouille 8,50 €
- Pfannengyros von der Pute mit Tsatsiki und Krautsalat und Tomatenreis 11,50 €
- Schaschlik Pfanne mit Paprika, Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu deftige Pfannenkartoffeln 9,90 €

AUS DEM SUPPENTOPF

Wir empfehlen: In einem Menü eine Portion von 0,2 Liter, zum Sattessen 0,4 Liter.

- | | | | | |
|--|-------|--------|-------|--------|
| • Pikante Gulaschsuppe | 0,2 l | 2,80 € | 0,4 l | 5,50 € |
| • Käse-Lauch-Suppe mit Schmelzkäse und Hackfleisch | 0,2 l | 2,80 € | 0,4 l | 5,50 € |
| • Hokkaido-Kürbis-Creme | 0,2 l | 2,50 € | 0,4 l | 5,00 € |
| • Kartoffelcremesüppchen mit Speck und Croutons | 0,2 l | 2,60 € | 0,4 l | 5,00 € |
| • Karotten-Ingwer-Orangensüppchen | 0,2 l | 2,50 € | 0,4 l | 4,50 € |

AUS OMAS SUPPENKESSEL

0,5 Liter pro Person

- Erbseneintopf mit Kasseler und frischem Gemüse gekocht, mit Bockwurst 5,50 €
- Deftige Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse, Speck und Zwiebeln 5,00 €
- Kesselgulasch mit Sellerie und Kartoffelwürfeln 5,80 €

Zu den Suppen empfehlen wir...

- Brötchen je Portion 0,80 €
- Baguette-Scheiben je Portion 1,00 €