

Aus Suppentopf & Pfanne

PFANNENGERICHTE

- Frische Wiesenchampignons mit Lauch und Zwiebeln in Creme fraiche 300g 10,50 €
- Kartoffelpfanne mit Ratatouille 300g 11,50 €
- Pfannengyros von der Pute mit Tsatsiki und Krautsalat und Tomatenreis 250g 13,50 €
- Schaschlik Pfanne mit Paprika, Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu deftige Pfannenkartoffeln 350g 12,90 €

AUS DEM SUPPENTOPF

Wir empfehlen: In einem Menü eine Portion von 0,2 Liter, zum Sattessen 0,5 Liter.

- Pikante Gulaschsuppe 0,2 l 0,5 l
- Käse-Lauch-Suppe mit Schmelzkäse und Hackfleisch 0,2 l 0,5 l
- Hokkaido-Kürbis-Creme 0,2 l 0,5 l
- Kartoffelcremesüppchen mit Speck und Croutons 0,2 l 0,5 l
- Karotten-Ingwer-Orangensüppchen 0,2 l 0,5 l
- 3,40 € 6,50 €
- Erbseneintopf mit Kasseler und frischem Gemüse mit Bockwurst 0,5 l
- Deftige Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse, Speck, Zwiebeln und Würstchenscheiben 0,5 l
- Kesselgulasch mit Sellerie und Kartoffelwürfeln 0,5 l
- 6,90 €

Zu den Suppen empfehlen wir...

- Brötchen je Portion 0,80 €