



Erlebnisgastronomie - Sürther Str. 160 - 50321 Brühl

Beispiel einer Wochenkarte:

Mittagsbuffet

Montag bis Samstag von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

14 leckere Gerichte plus vegetarische Auswahl
mit Salatbuffet, Tagessuppe und Dessert

Montag,

Krustenbraten mit Pfeffersauce, Gemüse und Salzkartoffeln

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse und Kroketten

Jägerhackbraten mit Pilzrahm

Rinderschmorbraten mit Erbsen + Möhren und Kartoffelpüree

Marinierte Nackensteaks vom Grill

Dienstag,

Hähnchen "Cordon Bleu" mit Gemüsereis

Spanferkel in Biersauce mit Blumenkohl

Rhein. Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Tortellini mit Lachsstreifen in Rieslingsauce

Marinierte Nackensteaks vom Grill und Reibekuchen

Mittwoch,

Haxen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Currygeschnetzeltes mit Geflügelfleisch

Seelachsfilet in Tomatensauce mit Kräuterreis

Rindergulasch mit Nudeln

Marinierte Nackensteaks vom Grill

Donnerstag,

Spießbraten mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln

Fleischkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln

Putengyros mit Reis und Tzatziki

Gefüllte Zucchini mit Käse überbacken

Marinierte Nackensteaks vom Grill

Freitag,

Freitags frischer "Fisch in..., Fisch an..., Fisch mit..."

Lachs auf Blattspinat

Hähnchen süß-sauer mit Basmatireis

Klopse „Königsberger Art“ in Kapernsauce mit Kräuterreis.

Marinierte Nackensteaks vom Grill

Samstag,

Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Boullionkartoffeln

Fischfilet mit Gemüsereis

Putenrollbraten mit Erbsen und Möhren

Rouladen mit Kartoffelpüree

Marinierte Nackensteaks vom Grill und Reibekuchen

- Änderungen vorbehalten - Nur solange Vorrat reicht