

Menü1

Hühnersuppe

Rinderrouladen mit Bratensauce, Schweinelendchen mit Champignons in Rahmsauce, Putenschnitzel mit Früchten und Curryrahm
Salatplatte, Gemüse, Salzkartoffeln, Krokette, Reis

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Herrencreme

Menü2

Putencarpaccio mit Thunfischcreme, Kapern und Baguette

Schweinelendchen mit Pfifferlingen und Kräuterseitlingen
Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen
Schollenfilet Florentiner Art auf Blattspinat und Mandelreis
Hähnchenbrustfilet im Speckmantel mit Datteln und Burgundersauce, Salatplatte, Kartoffelkrokette

Karamellpudding und Apple-Pie-Pudding

Menü3

Kartoffelcreme mit Speckstreifen

Zanderfilet Oslo mit Gemüsestreifen in Dillrahm
Salatplatte und Petersilienkartoffeln
Lendchen mit Steinpilzen in Cognacsauce
Truthahnschnitzel im Knuspermantel mit Preiselbeer-Pfirsich
Sahne-Lauchkartoffeln, Gemüseplatte, Krokette

Bayrische Creme mit Heidelbeeren

Menü4

Räucherlachs auf Kartoffelpuffer mit Senfcreme und Rucola

Kürbiscreme mit glasiertem Hähnchenspieß

Lammkeule mit feiner Kräuterjus
Rosmarinkartoffeln und Speckböhnchen
Schweinefilet mit Austernpilzen in Pestosahne
Kartoffel-Frischkäsetaschen und Feldsalat mit Nüssen

Kaffee-Baileys-Parfait auf Vanillesahne
Lebkuchen-Mousse

Menü 5

Curry-Geflügelcreme

Wildschweinbraten mit Backpflaumen in Holunderbeersauce
Kartoffelknödel, Brokkoli und gefüllte Birnen
Schweinefilet im Sesam-Ei-Mantel auf Spitzkohlgemüse
Putenmedaillons mit Preiselbeeren, Lauch und Camembert gratiniert
Kroketten, Salatplatte

Cappuccinocreme und Apfelstrudel

Menü 6

Süßkartoffelcreme mit Geflügelstreifen

Hirschbraten Förster Art mit Waldpilzen, gefüllte Birnen
Rosenkohl, Rotkohl, Salzkartoffeln
Schweinefilet mit Apfel-Calvadosauce und Butterspätzle
Salatplatte, Kartoffelkroketten
Medaillons von Argentinischer Steakhüfte mit Parmesanhaube

Zitronenpudding und Creme Tiramisu

Menü 7

Karotten-Ingwercreme

Lachsfilet gedünstet in Honig-Senfsauce, Petersilienkartoffeln
Gemüseplatte und Salatplatte
Hähnchenbrustfilet mit Kirsch-Pfeffersauce, Kartoffel-Röstis
Schweinefilet in Gorgonzolasauce und Mandelreis

Bratapfel mit Vanillesauce
und Himbeercreme

Menü 8

Kräutercreme mit Austernpilzen

Ente mit Aprikosen an Orangen-Thymiansauce und Semmelknödel
Rinderrouladen, Rosenkohl, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln
Schweinerückensteak mit Roter Zwiebelmarmelade und Kartoffelhaube
Feldsalat mit Granatapfel-Vinaigrette

Creme Brulee
Blättereis-Riegel an Zimt-Pflaumen

Menü9

Hühnersuppe

Rinderbraten mit feiner Bratensauce

Spießbraten mit Schmorzwiebeln

Salatplatte, Gemüseplatte, Salzkartoffeln, Kroketten

Vanilleeis mit Heißen Kirschen

Menü10

Grünkohl mit Kasseler, Pinkel, Mettwurst

geräuchertem Bauch und

.....plus Eis mit Zimtpflaumen und Herrencreme

Menü11

Kleine Schweineschnitzel und Hähnchenschnitzel

Jägersauce, Pfeffersauce und Zigeunersauce

Bratkartoffeln, Pommes frites und Kroketten

und Salatplatten

Selbstverständlich können Sie ihr Menü auch selber zusammenstellen!

Gasthof Zur Linde

Gerlinde Möller

Thüler Str. 52

26169 Friesoythe-Thüle

Tel: 04495-240 Fax 921128