

Martas-Mittags-Menüs

Zwei Gänge, frisch zubereitet, nur € 12,00

Dienstag, 21.02.2012

Tafelspitzbrühe
mit Gemüse und Rindfleisch

*

Spätzle-Pfanne mit Fleischklößchen und Linsen

Mittwoch, 22.02.2012

Aschermittwochs-Speisen
Erbsensuppe, Herings-Tatar und Crêpe-Roulade

*

Rahm-Wirsing und pochierte Eier
Butternocken

Donnerstag, 23.02.2012

Toast mit blanchiertem Ochsenmark
Rezept meines Lehrchefs

*

"Crêpe gratiné"
gefüllt mit Geflügelleber und Champignons in Madeira

Freitag, 24.02.2012

Räucherfisch-Variation
Meerrettichsüppchen, Geräuchertes Filet, Mousse

*

Meeresfrüchte-Graupenrisotto

Samstag, 25.02.2012

"Celler Bierfleisch"
unserer neu kreierter Eintopf

*

"Welfenspeise" und "Celler Kringel"
zwei regionale Spezialitäten

