



Gasthaus · Restaurant

Nobel  
Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

### **Vorschlag 1:**

		<b>€uro</b>
Brühe mit Huhnfleisch, Eierstich, Mettbällchen	Tasse	5,00
Geflügelcremesuppe	Tasse	4,50
Große Blätterteigpastete „Königin Art“ gefüllt mit Ragout fin vom Huhn dazu ein kleiner gemischter Salatteller		12,50 4,50
Tellergericht Schweine- und Rinderbraten Sahnesauce, Gemüse vom Markt, Salzkartoffeln		18,50
In Schalen: Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons, Butterreis dazu ein Salatteller mit Kopfsalat in Joghurt „Bremen“		11,50 3,50
Tellergericht Zwei gefüllte Rinderrouladen dazu Rotkohl, Salzkartoffeln		14,50
1 Kugel Eis mit frischen Früchten garniert		4,50
Zwei Kugeln Gemischtes Eis mit Sahne		3,50

### **Vorschlag 2:**

Brühe mit Huhnfleisch, Eierstich, Mettbällchen	Tasse (180 ml. p. Person)	5,00
mit Nachservice	Terrine (675 ml. p. Person)	10,00
Schnittchen belegt mit: Zwiebelmett, Braten, Schinken, Mettwurst, Philadelphia, Schnittkäse, (pro Person 3 Stück)		6,00
Kuchen-Platten mit: Butterkuchen (pro Person 2 Stück)		3,60
Kaffee:	in großen Kannen eingesetzt? oder Service?	4,50
	Tasse	18,00
	Terrine	21,50

### **Vorschlag 2 erweitert um:**

Butter- und Wickelkuchen (je Sorte 2 Stück)	Terrine	24,50
4. Erlesenes Schnittchen (pro P. 4 Stück)	Terrine	24,00

### **Vorschlag 3:**

„Kalte Platte“ mit: (pro Pers. 4 Stück)	Putenbrust, Forellenfilet, Lachs, Roastbeef, Rauchschinken, Camembert, frisches Hackepeter Geflügelsalat, Baguette und Butter extra	pro Teil 2,50
--	--	------------------

### **Getränkeangebot, Blumen, Kerzen, Tafelform, Rechnungsanschrift**

Telefon: 0421/ 56 80 0, Telefax: 0421/ 56 36 48