



Gasthaus · Restaurant

Nobel
Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

Vorschlag 1:

		€uro
Brühe mit Huhnfleisch, Eierstich, Mettbällchen	Tasse	6,00
Geflügelcremesuppe	Tasse	6,00
Große Blätterteigpastete „Königin Art“ gefüllt mit Ragout fin vom Huhn dazu ein kleiner gemischter Salatteller		14,50 5,50
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“		12,50 3,50
Tellergericht Zwei gefüllte Rinderrouladen dazu Rotkohl, Salzkartoffeln		18,50
1 Kugel Eis mit frischen Früchten garniert		6,00
Zwei Kugeln Gemischtes Eis mit Sahne		3,90

Vorschlag 2:

Brühe mit Huhnfleisch, Eierstich, Mettbällchen	Tasse (180 ml. p. Person)	6,00
mit Nachservice	Terrine (675 ml. p. Person)	12,50
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
	Vorschlag 2 pro Person Tasse	18,00

<u>Vorschlag 2 erweitert um:</u>	Butter- und Wickelkuchen (je Sorte 2 Stück)	Tasse 21,50
	4. Erlesenes Schnittchen (pro P. 4 Stück)	Tasse 20,50
	Tasse zu Terrine (Bodenlos)	Terrine 21,50
	Terrine Suppe, 3 Schnittchen, Butter-u. Wickelkuchen	Terrine 24,50

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