

-Frühling/Sommer 21

Fleischgerichte

- gebackene Ochsenbäckchen
- gekochtes Rindfleisch aus der Schulter mit frischer Meerrettichsoße
- hausgemachte Rinderrouladen
- gepökelte Rinderzunge gebuttert
- Rinderbraten „Art des Hauses“

-
- Kalbsbraten vom Rücken mit Tomaten-Rucola-Kruste

-
- Hirschkalbsbraten mit Preiselbeeren

-
- Hähnchenbrustfilet mit Ananas & Käse oder Tomate/Schinken
 - Hähnchenschenkel
 - Putenschnitzel
 - Pfannengyros von der Pute mit Tzatziki
 - Entenbrustfilet mit Soße
 - Grillplatte mit Medaillons, Putensteaks & Röstzwiebeln

-
- Feuerfleisch vom Schwein
 - gebackene Schweinebäckchen
 - gebackene Rippchen
 - Schweinefiletbraten mit Rucolakruste in Soße
 - Mini-Schweineschnitzel
 - Schweinemedallions überbacken mit Würzfleisch & Käse
 - Krustenbraten mit Sauerkraut
 - Spanferkelrollbraten
 - gemischte Kinderplatte
 - Chicken Nuggets / Hähnchen-Dino

Fischgerichte

- Garnelenspieße
- Garnelen im Kartoffelnest
- Lachsfilet

Suppen

- Sorbische Hochzeitssuppe vom Rindfleisch mit Eierstich & Fleischklößchen

Beilagen

- Knödel
- Kartoffelecken
- Kroketten
- Rosmarinkartoffeln & Sour Creme
- Kartoffeln
- panierte Miniklöße
- Schlesische Klöße

Warmes Gemüse &

Vegetarisches

- Möhren- Kaiserschotengem.
- mediterranes Gemüse
- frische Champignons
- gefüllte Tomaten mit Fetakäse überbacken
- hausgemachtes Rotkraut
- gebutterte Schwarzwurzel mit Parmesan überbacken
- paniertes Blumenkohl
- gefüllte Champignons mit Hackfleisch oder Frischkäse
- Broccoli mit Mandelsplittern
- Speckbohnen
- frischer Spargel gebuttert

Salate & Rohkost

- Sorbischer Kartoffelsalat
- Simones Kartoffelsalat
- mediterraner Nudelsalat mit Pesto
- Griechischer Salat
- Wildkräutersalat mit Schinken Käse, Tomate & Gurke
- Gemischter Salat mit Möhre, Mais & Orangenfilets
- Rohkostschiffe mit Hähnchen
- Paprikaschiffchen mit Frischkäse gefüllt
- Tomate – Mozzarella mit Spinat Riccottabällchen
- Antipasti mit Schinken
- Gurkenröllchen mit Fetakäse
- gefüllte Eier

Kalte Platten

- Käseplatte
- Räucherfischplatte gemischt
- Brotzeitplatte mit Schinken, Salami, Käse
- Schlachtplatte auf Anfrage

Brot & Brötchen

- verschiedene Brotsorten
- verschiedene Baguettes
- Butter

Obst

- Obstspieße
- Obstplatte portioniert



Hausgemachte Desserts

- Überraschungsbox (versch. Petit fours, Pralinen)
- Birnen-Ananasmus mit Vanillecreme
- Erdbeermus auf Schokomousse
- Pfirsichmus
- Limettenquark
- Himbeergrütze mit Quarksahne
- Beerentiramisu im Glas

Ausleihservice

- Besteck & Teller
- Kaffeegeschirr
- Tischdecken

Haben Sie noch Wünsche fragen Sie uns

035796/96290

**www.muellers-
kuechenmeisterei.de**