

-Frühling/Sommer 2020-

Fleischgerichte

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

- Kalbsbraten klassisch

- Hirschkalbsbraten mit Preiselbeeren

- Hähnchenbrustfilet mit Ananas & Käse oder Tomate/Schinken

- Hähnchenschenkel in Tomaten-Zwiebelgemüse

- Putenschnitzel

- Pfannengyros von der Pute mit Tzatziki

- Entenbrustfilet mit Soße

- Grillplatte mit Medaillons, Putensteaks & Röstzwiebeln

- Feuerfleisch vom Schwein

- Schweinsroulade „Jäger-Art“ Pilzen & Lauch

- gebackene Schweinebäckchen

- Gebackene Rippchen

- Schweinefiletbraten mit Zwiebel-Schinkenspeckfüllung in Soße

- Schweineschnitzel

- Schweinmedaillons überbacken mit Würzfleisch & Käse

- Krustenbraten

- Spanferkelrollbraten

- gemischte Kinderplatte

Chicken Nuggets / Hähnchen-Dino

Fischgerichte

- Garnelenspieße
- Garnelen im Kartoffelnest
- Lachsfilet
- paniertes Karpfenfilet

Suppen

- Sorbische Hochzeitssuppe vom Rindfleisch mit Eierstich & Fleischklößchen
- herzhaftes Kürbissuppe
- Tomatensuppe mit Mozzarella

Beilagen

- Knödel
- Kartoffelecken
- Krokette
- Rosmarinkartoffeln & Sour Creme
- Kartoffeln
- panierte Miniklöße
- frittierte Minicamembers

Warmes Gemüse &

Vegetarisches

- Möhrengemüse Kräuternote
- 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

Salate & Rohkost

- Sorbischer 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 & Melone
- Gurkenröllchen mit Fetakäse
- gefüllte Eier

Kalte Platten

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

Brot & Brötchen

- verschiedene Brotsorten
- verschiedene Baguettes
- Butter

Obst

- Obstspieße
- Hausgemachter Obstsalat
- Obstplatte



Hausgemachte Desserts

- Birnenmus mit Vanillecreme
- Grießpudding mit Kirschgrütze
- Pfirsichmus mit Limettenquark
- Maracujapüree mit Joghurt
- Erdbeer-Himbeergrütze mit Schokomousse

- Beerentiramisu im Glas

Ausleihservice

- Besteck & Teller
- Kaffeegeschirr
- Tischdecken

Haben Sie noch Wünsche fragen Sie uns

035796/96290

**www.muellers-
kuechenmeisterei.de**