

SUPPEN

Faustregel: 0,5 Liter pro Person
Preis pro
0,5 Liter

Porreecremekäsesuppe

Hirtensuppe

Tomatensuppe mit Mett, Pilzen
und roten Bohnen

Gulaschsuppe

Gyrossuppe

Champignoncremesuppe

Spargelcremesuppe

Hochzeitssuppe

Hühner- oder Rindfleischsuppe

Eintöpfe

mit Fleisch- und Wursteinlage

- Erbseneintopf
- Linseneintopf
- Möhreeneintopf

SONSTIGE GERICHTE

Gramm Preis

Frisch gebratenes Kotelett 220-240

Frisch gebratenes Schnitzel 200-220

Frisch gebratenes Minischnitzel 300

Frikadelle 130

Frikadelle 80

Hähnchenkeule 270

Schnitzelbrötchen

...mit Krautsalat

Spaghetti Bolognese

Zwiebelkuchen

Lasagne

Belegte Brötchen oder
Schnittchen