

## ANGEBOTE IN DER OSTERWOCHE

- zarte Kalbsschnitzel aus der Keule 2,89 €/kg
- Lammkoteletts vom Bauer Popp 3,99 €/kg
- Wienerwürstchen für die kleinen Hasen 1,59 €/kg
- Spargelschinken saftig im Geschmack 1,99 €/kg
- Hausgemachter Frischkäse mit Kirschpaprika 1,09 €/kg

## MITTAGESSEN

- Dienstag, 15.04.**
- Ragout vom Schwein mit Paprika und Rahmsauce 8,20 €
  - Breite Bandnudeln
  - gegrillte Champignons
- Mittwoch, 16.04.**
- Stangenspargel mit Kräuterpfannkuchen und Sauce Hollandaise 8,80 €
- Donnerstag, 17.04.**
- Lachsschnitte auf Blattspinat Weißweinsauce 9,20 €
  - Salzkartoffel

## SNACKTIPP

- Herzhafte Osterhasen mit Frischkäse und gekochtem Schinken belegt
- Spargelquiche mit grünem und weißem Spargel mit Cockailtomaten
- Ein Gruß aus dem Hühnerstall mit Kartoffelsalat und Fleischsalat

## BESONDERES ZUM OSTERFEST

- Tomahawks vom SHL
- Iberico Koteletts
- Pluma von SHL Tipp vom Fleischsommelier Dieter
- Lammkeule am Knochen vom Bauer Popp – gerne auch mit Kräutern der Provence im Bratschlauch
- Lammrollbraten aus der Schulter mit Pesto Füllung
- Lammkarree mit Salbei Thymian und Zitronenkruste
- Lammspieße aus der Hüfte mit Speckbohnenröllchen
- Lammrückenfilet
- Entrecote von der deutschen Färsse
- Butterzartes Steak – Butter-Aging
- Porterhouse T- Bone Steak
- Rinderrouladen mit mediterranem Tomatenpesto und Panchetta
- Kalbsrollbraten mit Kräutersaitlingen und Frühlingzwiebeln – gerne auch im Bratschlauch
- Zarter Kalbsrücken – auch als Steak mit Kräuterbutter
- Pollo all Limone vom Hähnchenbrustfilet im Backpapier
- Pollo Finos mit fruchtiger Füllung

