Menüplan

23. April bis 27. April 2024
Von 11.30 Uhr – 14.00 Uhr

Kepler Stuben
BRUMMEIER
Seminarhotel · Restaurant · Catering

Unser TIPP: Beim Mittagsmenü & Tagesgericht gibt es täglich eine Suppe, bunte Salate, hausgemachtes Brot und die Desserts vom Buffet zum Selbernehmen.

Änderungen vorbehalten! Solange der Vorrat reicht!

Dienstag, 23. 4. 2024

Sauerrahmsuppe mit Croutons	
Geröstete Knödeln mit grünem Spargel und Ei	11,90
Berner Würstl mit Pommes	11,90
Tagesgericht: Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln und Speckfisolen	16,90
Hausgemachter Kuchen	

Mittwoch, 24. 4. 2024

Rindsuppe mit Profiteroles	
Spinat-Käsespätzle	11,90
Fleckerlspeis	11,90
Tagesgericht: Forelle im Ganzen mit Kräutern gebraten, Petersilienerdäpfeln	16,90
Pfirsichcreme	

Donnerstag, 25. 4. 2024

Knoblauchcremesuppe	
Erdäpfel-Lauchlaibchen mit Kräuterdipp	11,90
Spaghetti Bolognese	11,90
Tagesgericht: Cordon bleu vom Schwein mit Reis und Petersilienerdäpfeln	16,90
Marmor-Kirschkuchen	

Freitag, 26. 4. 2024

Rindsuppe mit Nudeln	
Hausgemachter Topfenschmarrn mit Brombeersauce	11,90
Gebackener Dorsch mit Sauce Tartar und Petersilienerdäpfeln	11,90
Tagesgericht: ½ ausgelöstes Backhenderl mit Petersilienerdäpfeln	16,90
Hausgemachter Topfenschmarrn mit Brombeersauce oder Preiselbeercreme	

Samstag, 27. 4. 2024

Mittagsbuffet um 10,90 von 12 Uhr bis 14 Uhr

Bunte Salate, hausgemachtes Brot, Suppe, verschiedene Hauptgerichte und Desserts nach Wahl