

❧ HAUPTKOMPONENTEN ❧

Rind und Schweinefleisch

Schweinshaxenfleisch in deftiger Sauce (120g)

*Rustikales Schweinshaxenfleisch in einer vollmundigen Sauce
mit geräuchertem Speck und Kümmel*



Krustenbraten

*Vom Schwein mit einer schmackhaften Gewürzkruste,
aromatisch verfeinert mit Senf und Tomatenmark*



Thüringer Hackbraten (160g)

*aus Rind- und Schweinefleisch mit einer
Gemüsefüllung aus Karotten, Sellerie, Broccoli
und Blumenkohl in einer kräftigen Sauce*



Räuberpfanne

*Pikante Hackfleischpfanne aus Schweine- und Rindfleisch mit
Kübeln Champignons und bunten Paprikawürfeln in einer
mit Sahne und Tomatenmark abgeschmeckten Tabascosauce*



Gruben-Pfanne

*Würzige Reispfanne mit Schweinegeschnetzeltem Fetakäse und Oliven,
verfeinert mit Paprika und Gurkenstückchen*



Altenburger Fleischbällchen (120g)

*Gegarte Rindfleischbällchen in einer cremigen Sauce
mit Tomatenstückchen und Basilikum fein abgeschmeckt*



Sauerbraten (120g)

*Marinierter Rinderbraten im Ofen geschmort
in einer süß-sauren Rosinentunke*



Kellen-Topf

*Gebackenes Schweinefleisch im Backteig in einer pikanten
Sauce mit Paprika, Karotten, Bambussprossen und Zuckerschoten
sauer-pikant abgeschmeckt und mit Wein verfeinert*



Medaillons vom Schweinefilet (120g)

*in herzhafter Pfefferling-Pilz-Rahmsauce
und mit Räucherspeck verfeinert*



Beef „Stroganoff“ (100g)

*hartes Rindergeschnetzeltes in sämiger Cognacrahmsauce
mit Champignons, Zwiebeln und Gurkenstreifen*



Tregediner Gulasch (100g)

*Typische ungarische Spezialität aus saftigen Schweinegulasch,
Sauerkraut, Zwiebeln und roten Paprikawürfeln*



❧ HAUPTKOMPONENTEN ❧

Vegetarisch

Waldpilzpfanne

*Würzige Pilzmischung aus Champignons, Steckschwämmchen, Austernpilzen,
Butterpilzen und Zwiebeln, mit Sahne und frischen
Kräutern fein abgeschmeckt*



Kartoffelpfanne

*Pikantes vegetarisches Pfannengericht aus Kartoffeln,
grünen Bohnen, Paprika, würzigen Zwiebeln und Mais*



☞ HAUPTKOMPONENTEN ☞

Geflügel

Sizilianische Gemüsepfanne mit Hähnchenfilets

Bunte Gemüsemischung aus roten Paprikastückchen, Zucchini, Tomaten und Zwiebeln mit leckeren Gnocchis und gebratenen Hähnchenfilets mit einer würzigen Tomatensauce mediterran abgeschmeckt



Poulardenfilets „Toscana“

Gebratene Poulardenfilets in einer würzigen Tomaten-Sahne-Sauce, typisch italienisch abgeschmeckt



Hähnchenfilets „Bergmann's Art“

Gebratene Hähnchenfilets in cremiger Rahmsauce mit Babykarotten, grünen Bohnen und Broccoliröschen



Tortellini-Pesto-Pfanne mit Hähnchenfilets

Bunte Pfanne aus Tortellini, Kirschtomaten, Zuckerschoten, Paprika und Pinienkernen mit Parmesan, Basilikum und Knoblauch, typisch italienisch abgeschmeckt



Bami Goreng

Feine Bandnudeln mit zarten Hähnchenfilets, Paprika, Karotten, Porree, Bohnenkeimlingen und Black-Fungus-Pilzen, asiatisch scharf abgeschmeckt



⌘ HAUPTKOMPONENTEN ⌘

Fisch

Seelachsfilets

*in würzigem Backteig goldgelb gebacken
mit Senf Dillsauce*



Lachs-Nudel Gratin

*Lange Bandnudeln und zarte Lachswürfel in feiner
Weißwein-Rahmsauce mit Käse goldgelb überbacken*



Fangfrische Fjord-Lachsfilets

*in kräftiger Rahmsauce mit Gurken und
Möhrenstreifen mit Creme Fraiche abgerundet*



Dorschfilets in aufgeschäumter Krebsrahmsauce

*Dorschfiletstücke in cremiger Sauce mit Blattspinat, roten
und gelben Möhrenstreifen, mit Krebsbutter und Sahne aufmontiert*



Räucherfischspezialitäten aus Fluss und Meer

mit Sahnemerrrettich und Dill-Senfsauce

