



## Mittagessen im Papenburger Land

Bitte bis 01.04.2014 bestellen

1	Tasse Rinderkraftbrühe mit Einlage	3.50 €
2	Tasse Tomatencremesuppe mit Rahm	3.50 €
3	Tasse Meeresfrüchtesuppe mit Rahm	3.50 €
4	Großer Saisonsalat, Blattsalate mit Tomate, Gurke, gebratenen Champignons, Ei, Kräuterdressing und Brot	8.90 €
5	Papenburger Matjesteller mit Kräutermatjes und Emders Matjes, dazu Apfel-Zwiebel-Dipp und Bratkartoffeln	9.90 €
6	Seelachsfilet gedünstet in Gemüse-Weißweinsud mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salatteller	10.60 €
7	Scholle „Finkenwerder Art“, in der Pfanne gebraten, mit Speck und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln und Saisonsalat	13.50 €
8	Vegetarische Kräuternudeln mit Waldpilzrahmsoße und Parmesan	7.90 €
9	Hähnchenbrustfilet „Casimir“ mit Curry-Ananassauce und Reis	9.90 €
10	„Kuh-Haustopf“ Steaks vom Schwein auf Bratkartoffeln mit Pilzrahmsoße und Saisonsalat	12.00 €
11	„Hümmerlinger Lamnbraten“ mit Thymiansoße, dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln	12.90 €
12	Rinderschmorbraten nach „Omas Rezept“ mit Marktgemüse, Sauce Hollandaise u Salzkartoffeln	10.90 €
13	„Holzfällersteak“ mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Saisonsalat	10.90 €
14	Hähnchenbrustschnitzel mit Waldpilzrahmsoße und Röstitalern	9.90 €
15	„Kleines Wiener“ mit Pommes frites und Ketchup	7.50 €
16	Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	3.50 €
17	Heiße Pflaumen mit Eis und Sahne	4.00 €
18	Kännchen Kaffee und ein Stück Kuchen mit Sahne	5.50 €
19	Cafe' Zermatt, warmer Kaffee mit Vanilleeis und Sahne	3.00 €