



Hausgebackene Osterkekse im Angebot

Osteressen

Sehr geehrte Gäste,

für die Osterfeiertage bereiten wir Ihnen folgende Festessen so vor,
dass Sie diese nur noch sanft erwärmen müssen.

Alle Speisen sind vakuumverpackt (außer die Desserts), so dass sie im Kühlschrank
bis zu fünf Tage haltbar sind.

Unser Küchenchef empfiehlt:

Vorspeise:	Lauch-Käse-Süppchen mit Hackfleisch	3,75 €
	Möhren-Mango-Suppe mit Kokosmilch	4,10 €
Hauptgericht:	Geschmorte Ochsenbacke in Portwein (330 g roh)	11,80 €
	Lammkeulenbraten mit Thymiansoße (250 g roh)	9,75 €
	Kaninchenkeule in Rotweinsauce (250 g roh)	8,30 €
	Gebratenes Schwalbennest (200 g roh)	6,75 €
	Marinierter Hering aus mildem Salzhering in Rote Beete Soße	6,90 €
dazu	Bohnenbündchen mit Bacon gewickelt	2,20 €
	Bunte Möhren glaciert	1,80 €
	Rotkohl	1,80 €
	Grüne Klöße	1,80 €
Dessert:	Eierlikör-Dessert	4,50 €
	Heidelbeer-Quark-Dessert	4,20 €
	Kinderdessert mit Schokobons	4,20 €

Alle Gerichte sind frei kombinierbar und einzeln erhältlich.

Wir bitten um **Vorbestellung** bis spätestens zum **22.03.2021**
telefonisch 03731/2027600 Mo-Fr 8.00 – 14.00 Uhr oder per Email:

cafe@bergmannsdank.de

**Abholung der Speisen
am 01. April von 8-14 Uhr
und am 03. April von 9-11 Uhr**