

Tag	Datum	Menü I.	Menü II.	Menü III. Vegi.
Mo	9.3	Wildschweinbraten mit Apfelrotkohl und Klößen dazu Soße mit Champignon	Hähnchenschenkel mit Kohlrabi in Rahm und Basmatireis	
Di	10.3	Hühnerfrikassee mit Langkornreis und buntem Gemüse	Falscher Hase mit glasierten Karotten und Kartoffeln aus Bevensen	Barilla Nudeln mit vegetarischer Linsen Bolognesesoße
Mi	11.3	Leberkäse von der Landschlachtereier Twachtmann dazu Karottensalat und Kartoffelbrei mit Butter und Muskat	hausgemachtes Knipp mit Gurke und Kartoffeln	Grünkernbraten mit Joghurt und Petersilie dazu hausgemachten Tomatenketchup
Do	12.3	Geschnetzeltes mit buntem Gemüse und Thymian dazu Duftreis	Hirschgulasch mit Polenta und geschmorter Paprika	Gebratenes provenzalisches Gemüse, dazu cremige Polenta und Kirschtomaten
Fr	13.3	gebackenes Fischfilet mit Basmatireis und Broccoli	geschmorter Rippenbraten vom Nienburger Weiderind mit Pfannenkartoffeln und Rotkohl	Salatteller, dazu gebratene Drillinge mit Rosmarin, Thymian und Sour Cream (Dip mit Quark und Schmand)

Hauptgang inklusive Dessert & Lieferung 7 €

Suppen und Eintöpfe & Lieferung 5,50 €

Wochentipp:

(kann jeden Tag bestellt werden)

Gulaschsuppe vom Rind und Schwein mit geschmorter Paprika und grünem Pfeffer

Telefon: 05026-1267

info@jaegerkrug.de

www.Jaegerkrug.de