

Unsere Tagesgerichte ab 1. April

-täglich wechselnd heiß angerichtet zum Abholen oder nach Hause geliefert-

- Mittwoch: Rehragout mit Preisbeeren und Spätzle
Donnerstag: Nordseekraben mit Tagliatelle, CurryKokossauce , Zuckererbsen
Freitag: Duroc –Schweinehals, Rotweinschalotten, gebratene Brotschnitte
Samstag: Gebratener Zander, Romanesco, Gemüsegrauen
Sonntag: Kalbstafelspitz, Meerrettichsoße, Kartoffeln, Karotten **je 11€**

Unsere Liefergerichte als Vorrat

- einzeln vakuumiert mit Anleitung zum Erwärmen / gekühlt 5 Tage haltbar-

Hausgemachte Gänseleberpastete 100g mit Brioche	12€
Geräucher Entenbrust mit Glasnudelsalat	9 €
Blumenkohlcrèmesuppe oder Selleriecremesuppe 200ml	3€ 3€
Confierter Wildlachs 120g mit Asia-Krustentierschaum 100 ml	12€
Garnelenschwänze	Stück / 2€
Rindersaftgulasch mit Perlzwiebeln, Pilzen und Paprika 250g	7€
Ochsenbacken geschmort 120g in Jus 80 ml	13€
Bolognese-Soße 150g für die Kids	4€
Kalbsmedaillon oder Rindersteak je 200g Roh oder medium gebraten	13€
Büffelilet 200g Roh oder medium gebraten	15€
Hausgereiftes Fleisch -Black Angus Dry Age Steak auf Anfrage	
Beilagen	
Paprika-Frühlingsgemüse 200g	3€
Hausgemachte Butterknöpfe 400g	3€
gebratener Reisschnitte	2€
Rotweinsoße 100ml	6€
Französische Käseauswahl 130g mit Feigensenf und Nüssen	6€

Lieferung vom Weine, Sekt und Champagner ebenfalls möglich

Gerne bereiten wir auch ein Wunschmenü ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack zu.

Lieferbedingungen

- Tagesgerichte bitte bis 10 Uhr am Tag vorbestellen
 - 3€ Liefergebühr pro Bestellung/Haushalt im Umkreis Gernsbach
 - Mindestbestellwert bei Lieferung 25,00 € incl Liefergebühr
 - Abholung/ Lieferung von 11:00 Uhr bis 13:00 Uhr möglich
 - Bestellannahme von 08.00 Uhr- 21.00 Uhr
- unter 07224-995950 oder info@schlosseberstein.com