

Kulinarik im ElfenauPark

Montag, 18. November 2024

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Kürbiscremesuppe

Menü 1

Hackbraten
mit Pfefferrahmsauce
gelber Bulgur
Ratatouille

20.50 | 16.50

Menü 2

Szegediner Gulasch
vom Thuner
Dinkelseitan mit Paprika
und Sauerkraut
Kartoffelgaletten, Erbsen

20.50 | 16.50

Menü 3

Szegediner Kalbsgulasch
mit Paprika
und Sauerkraut
Kartoffelgaletten
Erbsen

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Armagnac Pastete
mit Preiselbeeren
Sellerie-Rosinensalat

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Schokoladen-
Kaffeemousse

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Dienstag, 19. November 2024

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Borlotticremesuppe

Menü 1

Penne Piemonteser Art
mit Tomaten, Salametti,
Kapern, Petersilie
und geriebenem
Parmesan
20.50 | 16.50

Menü 2

Penne mit Safransauce,
Ratatouille,
Petersilie
und geriebenem
Parmesan
20.50 | 16.50

Menü 3

Rotzungenfilet (Holland)
mit Meerrettich-
hollandaise
Petersilienkartoffeln
Zucchetti
28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Eisbergsalat
herbstliche Spätzlipfanne
mit Pilzen,
Gemüse und Käse

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Joghurtglace
mit Ananassalat

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Mittwoch, 20. November 2024

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Klare asiatische
Gemüsesuppe

Menü 1

Pouletbrust
mit Apfel-Currysauce
Basmatireis
Broccoli

20.50 | 16.50

Menü 2

Kichererbsen-
Gemüsecurry
Basmatireis
Broccoli

20.50 | 16.50

Menü 3

Kalbsleber geschnetzelt
mit provenzalischer
Sauce
Safrantagiatelle
Fenchel

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Randen-Birnensalat
gebackene Röstikissen
mit Kräuterquark

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Mangomousse

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Donnerstag, 21. November 2024

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Gemüsecremesuppe

Menü 1

Blut- und Leberwurst
mit Zwiebelsauce
Kartoffelstampf
Apfelmus

20.50 | 16.50

Menü 2

Cremiges Pilzragout
mit Herbstkräutern
Kartoffelstampf
Apfelmus

20.50 | 16.50

Menü 3

Lachsmedaillon
gebraten (Norwegen)
mit Tomaten-
Pernodrahmsauce
Pilavreis, Wirsing

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Zuckerhutsalat
Lauch-Greyerzerquiche

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Rüeblicake

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Freitag, 22. November 2024

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Kartoffel-
Basilikumsuppe

Menü 1

Dorschfilet
(Norwegen)
mit Weissweinsauce
Peperoni und Oliven
Ebly, Blattspinat
20.50 | 16.50

Menü 2

Gemüsetofu gebacken
mit Weissweinsauce,
Peperoni und Oliven
Ebly
Blattspinat
20.50 | 16.50

Menü 3

Französische
Maispoulardenbrust
mit Brandyrahmsauce
Spätzli
Rosenkohl
28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Nüsslersalat
Omelette mit Gemüse
und Käse

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Lebkuchenflan
mit Ahornsirup

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Samstag, 23. November 2024

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Lauchcremesuppe

Menü 1

Beinschinken mit Senf
Kartoffelgratin
Bohnen

20.50 | 16.50

Menü 2

Hirsen-
Karottenmedaillon
auf Kräuter-Senfsauce
Kartoffelgratin
Bohnen

20.50 | 16.50

Menü 3

Lammgeschnetzeltes
mit Knoblauch-
Thymianrahmsauce
Risoni
Broccoli

28.00 | 22.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Forellenfilet geräuchert
mit Meerrettichcreme
Gurken-Kapernsalat
Toast und Butter

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Zwetschgenkompott

5.50

Kulinarik im ElfenauPark

Sonntag, 24. November 2024

Mittag

11.30 bis 14.00 Uhr

Menüsalat
oder
Hühnerbouillon
mit Flädli und Gemüse

Menü 1

Rindsschmorbraten
mit Tessiner Merlotsauce
Salbeipolenta
Kürbis, Rotkohl

25.50 | 20.50

Menü 2

Mangoldroulade
mit Bergkäsesauce
Salbeipolenta
Kürbis
Rotkohl

23.50 | 19.50

Menü 3

Kalbshufttranche
mit Pilzrahmsauce
Schupfnudeln
Kürbis
Rotkohl

30.00 | 24.00

Abend

17.00 bis 19.30 Uhr

Italienische Blattsalate
Spaghetti mit Schinken-
Champignonsauce
und Parmesan

17.00 | 14.00

Tagesdessert

Grand Marnier-
Haselnusstorte

6.50
