

Wir kochen in Ihren Topf!

Valentinstags – Menü

Sonntag, 14. Februar
11–13 Uhr oder 18–20 Uhr

Wir kochen in Ihren Topf!

Bringen Sie Ihre Töpfe zu uns in den Nordstern und wir füllen diese mit Sonntagsbraten, Geburtstagsessen, Familienessen oder Candle – Light – Dinner. Sie stellen nur noch auf Ihren gedeckten Tisch und essen in Familie zu Hause.

Bestellungen mind. 2 Tage im Voraus.

info@pension-nordstern.de oder 0355 870 780

Geschmortes Flankensteak

Menüpreis 40€

empfohlen für 2 Personen

- 400 g Flankenbraten in eigener Soßeⁱ
- 300 g gegrillte Möhre, Sellerie, Lauch, Schalotten
- 200 g Kartoffelroulade
- 200 g Selleriepüree

Passender Wein

Cabernet Mitos – kraftvoller Rotwein 0,75l | 17,00 €
Schwarzriesling – samtig, weicher Rotwein 0,75l | 14,00 €

Kabeljau in Blätterteig

Menüpreis 40€

empfohlen für 2 Personen

- 400 g Kabeljau in Blätterteig
- 300 g Fenchel und Beete Gemüse^{2,3,g}
- 300 g Safrannudeln^{a,c}

Passender Wein

grauer Burgunder – trocken, kraftvoller Weißwein 0,75l | 15,00 €
Spätburgunder Rosé – fruchtiger Roséwein 0,75l | 15,00 €

Zu jedem Valentinstags-Menü erhalten Sie eine blumige Tischdekoration vom **Blumenhaus Glodny** und eine Flasche grauen Burgunder 0,75 l.

*Menüpreis 98€
für 2 Personen
inkl. Tischdekoration
und einer Flasche Wein*

Vorspeise

Rindfleisch Lasagne-geschichtet im Glas
dünne Rindfleischscheiben mit Paprika, Zucchini, Frühlingszwiebeln, Kräuter und Salat

oder

Süßkartoffelcreme im Glas
mit Avocados, Serrano-Schinken und einer Garnele

Hauptgang

Gebratenes Saibling - Filet
auf Beete und Fenchel dazu Schnittlauchpüree

oder

Knusprige Lammschnecke^c
Lamm gerollt in Graubrot, Paprika, Zucchini im Cornflakes - Mantel dazu Tomaten, Champignon, Roma - Salat in Speck und Kartoffelrösti

Nachtisch

Himbeer- Mascarpone
mit weißer Schokolade im Glas^{a,c,g}

oder

Käseauswahl
mit Trauben, Quittengelee und Brot

**Bestellungen mind.
2 Tage im Voraus.**

Die Hauptgänge erhalten Sie im Mehrweggeschirr. Auf das Mehrweggeschirr und die Gläser erheben wir Pfand in Höhe von 10,00 €. Im Preis sind 7 % USt. enthalten.



Pension & Restaurant Nordstern

★★★★



*Unsere Angebote
im Februar*

Mittag- und Schulessen für zu Hause

Mo. - Fr. 11-13 Uhr

Kinderportion ca. 300g **3,50 €**
Erwachsenenportion ca. 550 g **7,00 €**

weitere Angebote

Speiseplan 1. – 5. Februar

Montag, 01.02.

- Kassler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree^{3,g}
- Gemüsereis mit Hähnchen Nuggets und süß-sauer Soße^{a,c,2,4}

Dienstag, 02.02.

- Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Blumenkohl⁸
- Heringssalat mit Äpfeln und Zwiebeln dazu Salzkartoffeln^{d,g}

Mittwoch, 03.02.

- Kochklops in Kapernsoße und Salzkartoffeln^{i,j,g}
- Barsch in Kräuterpanade auf tomatisierten Nudeln^{a,c,d}

Donnerstag, 04.02.

- Kohlroulade mit Bratkartoffeln^{i,j,c}
- Hähnchenbrust in Speck, Salbei auf Zucchini-Couscous

Freitag, 05.02.

- Zander mit Spinat, Speck und Linsen
- Grießbrei mit heißen Kirschen⁸

Speiseplan 8. – 12. Februar

Montag, 08.02.

- Spaghetti Bolognese und geriebener Käse^{a,c}
- Linseneintopf mit Kassler Stückchen³

Dienstag, 09.02.

- Kräuterfischstäbchen mit Kartoffelpüree und Rahmspinat^{a,c,g}
- Putengeschnetzeltes in Zucchini und Champignon mit Reis

Mittwoch, 10.02.

- Schweinesteak in brauner Soße, Gemüse und Kartoffeln
- Gnocchi in Tomatensoße und gebackener Speck^{2,3,c}

Donnerstag, 11.02.

- Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree⁸
- Putenschnitzel mit Buttermöhren und Herzoginkartoffel^{a,c,g}

Freitag, 12.02.

- Hühnchen in Käse-Ei Hülle auf tomatisierten Nudeln^{a,c}
- Germknödel mit Blaubeeren und Butter^a

Speiseplan 15. – 19. Februar

Montag, 15.02.

- Spätzle mit Speck und Käse^{2,3,a,c}
- Schweineschnitzel mit Mischgemüse und Kartoffeln^{a,c}

Dienstag, 16.02.

- Pellkartoffel mit Quark, Leinöl und Gurken
- Hühnchen Geschnetzeltes mit Brokkoli und Reis^{8,i}

Mittwoch, 17.02.

- Spaghetti in Schinken- Käse Soße^{a,c}
- Schweinefilet in brauner Soße mit Gemüse und Kroketten^{a,c}

Donnerstag, 18.02.

- Käse- Lauch- Suppeⁱ
- Seelachs mit gebratenen Schupfnudeln in Pestosoße^{a,c}

Freitag, 19.02.

- Milchreis mit Zimt und Zucker
- Frikadelle mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln^{c,i,j}

Speiseplan 22. – 26. Februar

Montag, 22.02.

- Spaghetti mit Tomatensoße und Wurststückchen^{a,c}
- Kassler Soljanka^{3,4}

Dienstag, 23.02.

- Kartoffelsuppe mit gebratener Wienerwurst^{3,4}
- Weiches Rindfleisch in brauner Soße mit Rotkohl und Klößenⁱ

Mittwoch, 24.02.

- Wildschweinragout mit Brokkoli und Wildreisⁱ
- Lasagne^{a,c,g}

Donnerstag, 25.02.

- Senf – Eier in Kapernsoße und Kartoffeln⁸
- Puten Cordon Bleu auf Rahmwirsing und Kartoffelchips^{a,c,g}

Freitag, 26.02.

- Hühnerfrikassee mit Reis^{8,i}
- Eierpfannenkuchen mit Apfelmus und Zimt und Zucker^{a,c,g}

Unternehmer- & Kollegenfrühstück

Sie stehen vor einem wichtigen Ereignis in Ihrem Unternehmen oder wollen Ihren Mitarbeitern einfach mal etwas Gutes tun?

Wir stellen sehr gern Ihr Frühstück aus. Weitere Informationen und Preise dazu finden Sie auf unserer Internetseite oder auch telefonisch. www.pension-nordstern.de oder 0355 870 780

Bestellungen unter 0355/870 780 oder info@pension-nordstern.de
Bestellungen bitte ein Tag im Voraus.
Nur Abholung möglich.

Service: Die Speisen erhalten Sie in einer Mehrwegverpackung.
Im Preis enthalten sind 7% USt.

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe
Deklarationspflichtige Allergene | a) Glutenhaltiges Getreide | c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse |
d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse | i) Sellerie und
daraus gewonnene Erzeugnisse | j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse | Deklarationspflichtige Zu-
satzstoffe | 2) mit Konservierungsmittel | 3) mit Antioxidationsmittel | 4) mit Geschmacksverstärker

