



Unsere Gerichte

Nudelgerichte

- Hausgemachte Lasagne (auch vegetarisch)
- Spaghetti Bolognese (auch vegetarisch)
- Tortellini in Sahnesoße mit Schinken und Käse überbacken (auch vegetarisch)
- Bratnudeln mit Gemüse und Hühnerfleisch
- Penne in Champignon-Rahmsauce mit Kirschtomaten
- Nudelauflauf mit Erbsen/Möhren und Schweinefleisch

Kartoffelgerichte

- Kartoffel-Brokkoliauflauf mit Schinken und Käse überbacken (auch vegetarisch)
- Bauernfrühstück mit Schinken und Gewürzgurke
- Bauernfrühstück mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Champignons und Rührei
- Bauernfrühstück mit Kartoffeln, Oliven, Peperoni, Feta und Rührei (vegetarisch)

Preise auf Anfrage

Stellen Sie sich Ihr Menü einfach selbst zusammen oder lassen Sie sich beraten!

Tel. 04631 / 2477

www.Grillstation-Clausen.de

Kartoffelgerichte

- Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Schinken und Käse überbacken (auch vegetarisch)
- Bauernfrühstück mit Schinken und Gewürzgurke
- Bauernfrühstück mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Champignons und Rührei
- Bauernfrühstück mit Kartoffeln, Oliven, Peperoni, Feta und Rührei (vegetarisch)

Rindfleischgerichte

- Rindergulasch mit Champignons und Nudeln
- Rinderroulade mit Kartoffeln, Rotkohl und Soße
- Geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Paprika, Sauren Gurken und Reis
- Rinderleber mit Kartoffelstampf, geschmorten Zwiebeln und Bratapfel
- Labskaus mit Rote Bete und Gewürzgurke

Schweinefleischgerichte

- paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und Gemüse
- Schweinebraten mit Kartoffeln, Bohnen und Soße
- Hackbällchen Toskana mit Reis in Tomatensoße mit Käse überbacken
- Schweinshaxe mit Kartoffelstampf und Sauerkraut
- Hausgemachte Frikadelle mit Kartoffeln, Blumenkohl und Soße
- gefüllte Paprikaschote mit Reis und Tomatensoße (auch vegetarisch)
- Bratwurst mit Kartoffelstampf und Sauerkraut
- Krustenbraten mit Kartoffelgratin
- Cevapcici mit Kartoffelspalten, Krautsalat und Tzatziki
- Nackensteak mit Ofenkartoffel, Grillgemüse und Sour Cream
- Schmorrippchen mit Bechamelkartoffeln und Gemüse
- Schweinebraten „Rundstück warm“ mit Weißbrot, Erbsen/Möhren, Gewürzgurke und Soße
- Gemüseintopf mit Kasseler und Kochwurst
- Chili Con Carne mit Kidney-Bohnen, Mais und Baguette Brot
- Königsberger Klopse in einer feinen Kapernsoße mit Kartoffeln und Soße
- Kasseler Nacken mit Rosmarinkartoffeln, Bohnen und Soße
- Hackbraten mit Bechamelkartoffeln und Gemüse
- Leberkäse, Weißwurst, Sauerkraut und Laugengebäck

Geflügelgerichte

- paniertes Putenschnitzel mit Gemüse, Reis und Petersiliensoße
- Hähnchensteak aus der Keule mit Kartoffelspalten und Gemüse
- Putenrahmgeschnetztes mit Champignons und Reis
- Hähnchenbrust „Hawaii“ mit Zucchini, Reis und Petersiliensoße
- Hühnerfrikassee mit Reis
- Hähnchenbrust in Champignon-Rahmsoße auf Bandnudeln mit Käse überbacken
- Hähnchenbrust mit Tomate/Mozzarella überbacken mit Reis und Tomatensoße
- Senfeier mit Kartoffelstampf

Fischgerichte

- paniertes Seelachsfilet mit Bandnudeln und Gemüse
- 2 Fischfrikadellen mit Kartoffelsalat, Brötchen und Remoulade

Allergene Stoffe:

Da wir alle unsere Gerichte selbst herstellen, können wir auf Wunsch verschiedene Allergene vermeiden, indem wir für Sie die Zutatenliste anpassen. Auf Anfrage erhalten Sie gerne eine Liste aller der in Ihrem Gericht enthaltenen allergenen Stoffe.