

Liebe raddadui56 Gäste,

Ob private oder geschäftliche Anlässe, kleine oder große Gesellschaften – gern richten wir Ihre Veranstaltung in Ihren Räumlichkeiten für Sie aus. Ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen, passend zur Jahreszeit und zum Budget. Wir stehen Ihnen mit umfassender Beratung und professionellem Service zur Seite und sprechen unsere Empfehlung aus.

Passen Sie auf sich auf und bleiben Sie gesund!



Das öffentliche Betriebsrestaurant

*Angebot der Woche: Mexikanischer Burrito mit
Hähnchenfleisch und Gemüse*

5,00 €

Montag, 28.11.2022

Knuspriges ½ Hähnchen mit buntem Kartoffelsalat	7,20 €
Rigatoni mit getrockneten Tomaten, Oliven und einer leichten Tomaten-Basilikum Soße	6,80 €
Salatplatte „Florida“ mit Krabbencocktail dazu Baguette und Cocktaildressing	6,70 €

Dienstag, 29.11.2022

Geschmorte Rinderbeinscheibe „Ossobuco“ mit Thymian Kartoffeln und glasierten Möhren	7,80 €
Gebratene Nudeln mit asiatischem Gemüse und Rucola	6,90 €
Amerikanischer „Caesar Salat“ mit Croutons und Parmesan	6,70 €

Mittwoch, 30.11.2022

Gefüllter Krustenbraten in Dunkelbiersoße dazu Serviettenknödel und Rote-Bete-Salat	7,50 €
Gnocchi mit Spinat-Käse Soße und Kirschtomaten	6,80 €
Salate der Saison mit Schinken-Spargel Röllchen in Honig-Senf Dressing	6,70 €

Donnerstag, 01.12.2022

Leber „Berliner Art“ mit Apfelscheibe, Röstzwiebeln und samtigen Kartoffelpüree	7,00 €
Gratinierte Ofenkartoffel mit Gemüse und Salatbouquet dazu Sauerrahm-Dip	6,30 €
Salat mit Avocado und Mango in einem Chicorée Schiffchen mit French-Dressing	6,70 €

Freitag, 02.12.2022

„Atlantischer“ Seehecht auf Risolée-Kartoffeln mit Mandel-Brokkoli	7,40 €
Antipasti Teller mit Knoblauch Baguette	6,80 €
Fische Markt Salate mit gebratenem Blumenkohl und Preiselbeer-Sauerrahm-Dip	6,70 €