

VEGETARISCH

Herbstlicher Salat mit Rote Bete
und körnigem Frischkäse



Gegrillter Chicorée in Orangensaft gegart,
dazu gebratenes Räuchertofu und Kartoffeln



Kokosnuss-Mousse mit Schokolade

10,70 € pro Person

TIP DES MONATS

Ostfriesischer Snirtjebraten mit feiner Sauce,
dazu eingelegte Rote Bete, Kürbis und Salzkartoffeln

17,50 € pro Person

E N T E

½ Ente mit Orangensauce,
Apfelrotkohl und Speck-Rosenkohl,
dazu Kartoffelknödel und Salzkartoffeln

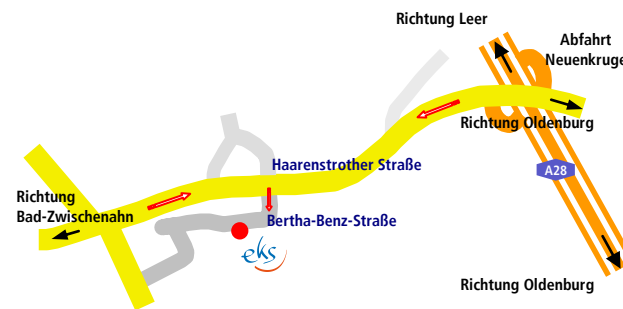
16,80 € pro Person



Evangelische Krankenhaus Service GmbH



- So finden Sie zu uns in Bad Zwischenahn:



Angebots-Aktion
November 2018

Bertha-Benz-Str. 7 · D-26160 Bad Zwischenahn
Tel. 04403 62440-0 · Fax 04403 62440-66
Web www.eks-online.de · Email info@eks-online.de



ANGEBOT DES MONATS I

Kartoffelcremesuppe
mit gebratenen Mettwurstscheiben



Oldenburger Grünkohl mit Pinkel,
Kochwurst und Kasseler,
dazu Bratkartoffeln, Salzkartoffeln und Senf



Rote Beeren Kompott mit Vanillesauce

14,50 € pro Person

ohne Vorsuppe und Dessert

12,90 € pro Person

ANGEBOT DES MONATS II

Kürbissuppe mit Rucolapesto



Sauerbraten mit Pumpernickelsauce
dazu Rotkohl und Kartoffelklöße



Schwarzwälder Torte im Glas

17,50 € pro Person

MENÜ DES MONATS

Feldsalat mit Kartoffel-Majoran-Vinaigrette
und Stremel Lachs



Wildconsommé Celestin



Brust und Keule von der Freilandgans mit Beifuß Sauce,
dazu Rotkohl, Bratapfel und Kartoffelknödel



Birnen-Zimt-Tiramisu und feinem Kakaopulver

30,60 € pro Person

G Ä N S E E S S E N

(6 Personen)

Eine „Ganze Gans“ mit einer Apfelfüllung,
mit Apfelrotkohl und Rosenkohl,
dazu Preiselbeerbirnen und Maronen,
Salzkartoffeln und Klößen



Zimt-Mousse mit Pflaumenkompott

125,00 € für 6 Personen

BUFFET DES MONATS

Räucherfischplatte mit Meerrettich
gebratene Champignons mit Aioli
Feldsalat mit Ziegenkäse und gerauchter Entenbrust

Rosa gebratenes Roastbeef mit gegrilltem Gemüse
dazu ein gemischter Brotkorb mit Butter



Rinderroulade mit feiner Sauce

Wildschweinbraten mit Preiselbeerenjus

Lachs mit einer Kartoffelkruste,
dazu eine Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

und Rotkohl,

Semmelknödel, Steinpilzkartoffelgratin

und Kartoffel-Gnocchis



Crème Brûlée

Zimt-Mousse mit Pflaumenkompott

37,00 € pro Person

