

03.03. und 29.03.2021

LARUS-Beef-Burger oder LARUS Veggie-Burger

Hausgemachte Burgersauce, Avocado, Salat, geschmorte Zwiebeln, Tomate, Käse, Pommes frites, Beefpatty oder Kidneypatty

08.03.2021

Cordon Bleu vom Landschwein oder Veggie Cordon Bleu

Emmentaler, Erbsen-Möhrengemüse, Pommes frites
Schweinerücken mit Kochschinken oder Aubergine mit Zucchini

15.03.2021

LARUS Pulled Turkey-Burger oder LARUS Veggie-Burger

Hausgemachte Burgersauce, Krautsalat, Zwiebeln, Tomate, Pommes frites, geschmorte Putenbrust oder Kidneypatty

22.03.2021

Lachs-Lasagne oder Veggie-Lasagne

Nudeln, Parmesan, Béchamelsauce, Spinat, Lachs oder Veggie-Bolognese

Mittwochstisch
von 12 – 13 Uhr
und 18 – 19 Uhr
12,50 €

Schnitzel „Wiener Art“

Pommes frites, Beilagensalat **14,50 €**

Piccata von der Putenbrust

pikante Tomatensauce, Gnocchi-Gemüsepfanne **17,50 €**

Gebratene Kalbsleber

Rotweinsauce, geschmorten Zwiebeln, Kartoffelpüree, Äpfel, Beilagensalat **18,50 €**

Geschmorter Burgunderbraten

Rotweinsauce, Spitzkohl, Rosmarinkartoffeln **19,50 €**

Gebratenes Zanderfilet

Weißweinsauce, Spitzkohl, Rosmarinkartoffeln **19,50 €**

Gnocchi-Gemüsepfanne mit Parmesan

pikante Tomatensauce, Beilagensalat **16,50 €**

A la Carte
Mo – Mi
von 18 – 19 Uhr
So
von 12 – 13 Uhr

Bestellung bis 18 Uhr am Vortag unter info@rheinhotel-larus.de
oder o 26 30 / 98 98 o von Montag bis Freitag 8 – 14 Uhr

Ostern – schlemmen im eigenen Nest

Hausgebeizter Zitronen-Lachs	13,00 €	
Kräutercreme, eingelegter Blumenkohl, Frühlingssalat, Radieschen, Buttermilch-Dressing, Olivenerde		
Kräutercreme Suppe mit Croûtons	6,00 €	
Karotten-Ingwer Suppe mit Kokosmilch und Croûtons	6,50 €	
Lammrücken unter der Pistazienkruste mit Portweinsauce	21,00 €	
Geschmorte Hasenkeule mit Steinpilzsauce	19,00 €	
Involtini von der Perlhuhnbrust mit Cognacsauce	15,00 €	
Roulade vom Zander mit Weißweinsauce	16,00 €	
Halbmondravioli 	16,00 €	
Mozzarella-Bärlauchfüllung und Mozzarella-Steinpilzfüllung mit Parmesansauce		
Beilagen	je 4,00 €	
Spitzkohl, buntes Frühlingsgemüse, hausgemachte Spätzle, Kartoffel-Gratin		
Mango-Joghurt Mousse im Glas	7,00 €	
Marinierte Früchte, Kokos-Creme, Minze Glas Pfand 3,00 €		

Die Gerichte sind teilweise in Vakuumbuteln eingeschweißt und zu Hause in wenigen Minuten im Wasserbad oder Backofen zu erwärmen.

Bestellung bis Donnerstag 01.04.2021
unter info@rheinhotel-larus.de
oder 0 26 30 / 98 98 0 von Montag bis Freitag 8 – 14 Uhr

Abholung: Samstag 03.04.2021 von 17 – 18 Uhr
Sonntag 04.04.2021 von 11 – 13 Uhr
Montag 05.04.2021 von 11 – 13 Uhr



**Wir freuen uns
auf Ihre Bestellung**
„denn wir lieben
das Kochen und die
Gastlichkeit“