



www.Landkreis-Restaurant.de

LANDKREIS RESTAURANT OSNABRÜCK

EIN ETWAS ANDERES RESTAURANT FÜR JEDERMANN

Öffnungszeiten: wochentags 12.00 Uhr bis 13.45 Uhr

Speiseplan für den Zeitraum 27. Februar 2012 und 02. März 2012

Inhaber:
Dietrich Lampe
Fon: 0541/5011064
Fax: 0541/5281107
eMail: lamped@lkos.de

09. 2012	Eintopf	€	Hauptgerichte	€	Sättigungsbeil.	€	Gemüse- beilagen	€	Dessert	€
Montag	Schnippelbohnen-Kartoffel-Eintopf mit und ohne Bockwurst 1+2	2,60	Düsseldorfer Senfbraten vom Schwein natürlich mit Dijonsensauce – L –	3,50	Schnittlauch-kartoffeln 2	0,70	Mandelbrokkoli	0,70	Ananas-quark	0,60
			Gebackenes Schollenfilet „Lisbeths Art“ mit einer Cocktailsauce vollendet	3,50	Pilawreis	0,70	Leipziger Allerlei	0,70		
			Zum Salat reichen wir heute Gyros von der Pute mit Tzatziki	4,00			Gurkensalat in Joghurtschmant	0,70		
Dienstag	Mexikanischer Bohneneintopf mit und ohne Bockwurst 1+2	2,60	Schweineleber „Harald Juhnke“ – also „Berliner Art“ mit blonden Zwiebeln und feiner Jus	3,50	Kartoffelpüree	0,70	Sauerkraut	0,70	Mandarin-creme	0,60
			Schweineschnitzel „Visbecker Art“ mit einer leckeren Paprika-Pfeffersauce – aber Vorsicht: Visbecker Südwind ist spaßig	3,50	Kartoffelkro-ketten 2+3	0,70	Delikatess-bohnen	0,70		
			Zum Salat reichen wir heute ein Hähnchenbrustfilet natur in Pfefferkruste – L –	4,00			Weißkohl-Salat	0,70		
Mittwoch	Linsen-Kartoffel-Eintopf mit und ohne Bockwurst 1+2	2,60	Mexikanisches Rinderragout „Speedy Gonzales“ mit weißen Bohnen in leichter Chili-Kräuterjus geschmort	3,50	Butternudeln	0,70	Rosenkohl-gemüse	0,70	Schoko-mousse	0,60
			Barberie Entenkeule in würziger Kruste und einer Preiselbeerwildsauce - ein Hammergericht am Mittwoch!!!	3,50	Dampfkartoffeln 2	0,70	Erbsgemüse in Muskatnussbutter	0,70		
			Zum Salat reichen wir heute einen Fischspieß mit Remoulade	4,00			Bunter Bohnensalat	0,70		
Donnerstag	Wirsing-Kartoffel-Eintopf mit und ohne Bockwurst 1+2	2,60	Hähnchenbrustfilet „Piccata Milanese“ in leichter Parmesanhülle mit einer Tomaten-Concasse-Oreganosauce	3,50	Vollkornreis	0,70	Euro-Mix-Gemüse	0,70	Aprikosen-quark	0,60
			Gedünstetes Lachsfilet „französische Art“ in Hummerrahm-sauce (mit einem Schuss Weinbrand) – L –	3,50	Dillkartoffeln+2	0,70	Kohlrabigemüse	0,70		
			Zum Salat reichen wir heute Kartoffelrösti mit kleinem Schweinesteak	4,00			Blattsalat in Zwiebelvinaigrette	0,70		
Freitag	Pichelsteiner Kartoffel-Eintopf mit und ohne Bockwurst 1+2	2,60	Rinderbraten mit Schalotten in Rotweinjus geschmort	3,50	Spätzle	0,70	Apfelrotkohl	0,70	Weißwein-creme	0,60
			Überraschungsgeschicht – L –	3,50			OS-Mixsalat	0,70		

Täglich Tagessuppe zum Preis von 0,50 € / Täglich Salatbuffet & Obststand und für Unentschlossene: Currywurst und/oder Pommes mit Mayonnaise / Ketchup
Angaben ohne Gewähr / Änderungen vorbehalten