

Ostermenü Für daheim - vom 3. bis 5. April

Vorgekocht abholen und zuhause ganz einfach erwärmen

Bereiten Sie ganz flexibel und entspannt ein 4 -Gänge-Menü zuhause zu. Sie müssen die Gerichte lediglich erwärmen und für sich und Ihre Liebsten anrichten, während wir alles für Sie vorkochen und nach Möglichkeit in wiederverwertbaren Gläsern verpacken.

Bestellen Sie bis zum 29. März Ihr Ostermenü telefonisch unter **07629 91020 (sprechen Sie gerne auf den AB)** oder per Mail an **info@sennhuette.com**.
Vom 3. bis zum 5. April können Sie Ihr Menü zwischen 10.00 und 16.00 Uhr bei uns abholen. Bitte bringen Sie einen Korb oder eine Kiste mit, um die Gläser und Beutel sicher nach Hause transportieren zu können. Bei der Abholung erwartet Sie ein kleiner Frühlings-Genuss-Stand.

Ostermenü für daheim

**Sennhüttenwirts Schinkenspezialitäten/
Bärlauchcreme/
eingelegtes Frühlingsgemüse**

Spargelcremesuppe

**Geschmorte Kalbshaxe/ Spätburgunderjus/
Karottengemüse/ hausgemachte
Frischkäsegnocchi**

Vanillecreme/ Erdbeer-Rhabarber-Kompott

44,00 € p. P.

Vegetarisches Ostermenü

**Quinoa-Salat mit
Bärlauchdressing/
eingelegtes Frühlingsgemüse**

Spargelcremesuppe

**Badischer Stangenspargel/
Bärlauchcreme/ Kratzete**

**Vanillecreme/
Erdbeeren-Rhabarber-
Kompott**

44,00 € p. P.

Spargel-Spezial

**1 Bund Badischer Stangenspargel (geschält und vorgegart)
Sennhüttenwirts Schinkenspezialitäten/Kratzete**

28,00 €

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung
Restaurant Hotel Sennhütte
Schwand 14 79692 Kleines Wiesental

Tel: 07629 91020

@: info@sennhuette.com

www.sennhuette.com