

GRÜNKOHL UND HOKKAIDO-KÜRBIS ZEIT

Portugiesische Grünkohl Suppe

mit Grünkohl, portugiesische Chorizo, Zwiebeln und Kartoffeln, dazu ein Schuss Olivenöl und ein halbes Hausbrot

Hokkaido-Kürbissuppe

dazu ein halbes Hausbrot

Hokkaido-Kürbissalat

Hokkaidokürbis mit Knoblauch und Zwiebeln angebraten dazu Kirschtomaten, Rucola, Frühlingszwiebeln und Schafskäse, dazu ein halbes Hausbrot, selbstverständlich mit hausgemachtem Dressing

Grünkohl

angemacht mit Schweineschmalz, dazu Bratkartoffeln mit Speck - oder Salzkartoffeln

- mit einer Scheibe Kasseler
- mit Bregenwurst, dazu Senf

Grünkohl – Auflauf

Grünkohl mit Kartoffeln und Kasseler-Würfeln mit Käse überbacken dazu ein halbes Hausbrot

Hokkaido-Kürbis- Auflauf

mit Bandnudeln, Hokkaidokürbis angebraten im Sonnenblumenöl mit Knoblauch und Zwiebeln, dazu Ricotta-Käse und Currypulver mit Parmesankäse überbacken. Dazu einen kleinen Salat mit Joghurt Dressing.

Unsere Arme Ritter

Wie wir es machen:

Die Eier in der Milch verquirlen. Die Brotscheiben gut darin einweichen lassen. Inzwischen die Butter in einer Pfanne auslassen. Die Brotscheiben in der Butter goldbraun braten, bis sie von beiden Seiten knusprig sind. Noch heiß mit Zucker und Zimt bestreuen.

Wie Servieren wir?

Der Arme Ritter wird im reichliche rotweinsouße eingelegt mit Walnüssen, Erdnüssen, Rosinen, Zimtstangen, Sternanis dazu eine Kugel Zitronen Eis.

WEIHNACHTS-ZEIT (Vom 11.11. – 30.12.2021)

Barbarie Entenbrustfilet - ca. 350g

mit Petersilienwurzelpüree, Portweinschalotten und selbstgemachten Petersilien Öl, dazu Apfel-Rotkohl



LANZELOT

Restaurant Lanzelot; Wandfärberstraße 7; 21335 Lüneburg; Tel.: (04131 40 48 13)
|info@lanzelot-lueneburg.de|www.lanzelot-lueneburg.de|