

# GRÜNKOHL UND HOKKAIDO-KÜRBIS ZEIT

## Portugiesische Grünkohl Suppe

mit Grünkohl, portugiesische Chorizo (mittel scharf), Zwiebeln und Kartoffeln, dazu ein Schuss Olivenöl und ein halbes Hausbrot

## Hokkaido-Kürbissuppe

mit Schmand 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 (Joghurt, Honig-senf, Orange oder Vinaigrette Dressing)

## Grünkohl

angemacht mit Schweineschmalz und Schweinebacke, dazu Bratkartoffeln mit Speck - oder Salzkartoffeln

- mit einer Scheibe Kasseler ca. 180g, dazu Senf
- mit Bregenwurst, dazu Senf

## Grünkohl – Auflauf

Grünkohl mit Kartoffeln, Schweinebacke und Kasseler-Würfeln mit Käse und Sahnesoße 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/Rabanadas (auf portugiesischer Art)

### 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. Noch heiß mit Zucker und Zimt bestreuen.

### Wie Servieren wir?

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

## WEIHNACHTS-ZEIT (Vom 11.11. – 30.12.2021)

### Entenbrustfilet - ca. 350g

mit Kartoffelpüree und Portweinschalotten dazu Apfel-Rotkohl



# LANZELOT

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