

Gericht d. Woche  
**CHILI con CARNE.**  
 auf 2 Port.  
 Reis v. **10,99€**

**RINDERGULASCH.**  
 vom Weiderind  
 v. v. 100g **1,89€**

**SCHWEINEFILET-KÖPFE.** 100g 1,69

**CHAMPIGNON- und PAPRIKA - 100g PASTETE.** **2,19€**

Spezialität  
 Eingelegte **APRIKOSEN.**  
 v. Glas **4,99€**

Aus unserer Tiefkühltruhe ...  
**FISCHFILETS.**  
 diverse Sorten

Ganze **LACHSSEITEN.**  
 aus Norwegen 100g **3,69€**



**TANTE HILDA**

CAFÉ • FRISCHEMARKT • CATERING • GASTHOF  
 Di. 20.09. - Sa. 24.09.22

Frisch eingetroffen aus Bremen...  
**UNION BIER.**  
 neue Sorten!

Rezept der Woche (4 Pers.)  
**FISCH MIT GEMÜSE UND EINGELEGTEN APRIKOSEN**

4 Fischfilets, 1 Kohlrabi, 1 Fenchel, 4 Möhren, 4 Tante Hildas eingelegte Aprikosen, 1 Knoblauchzehe, Olivenöl, Thymian, Salz & Pfeffer  
 Das Gemüse waschen und in dünne Stängel schneiden. Den Kohlrabi und die Möhren für einige Minuten in kochendem Wasser blanchieren. In einer Pfanne die Fischfilets auf mittlerer Temperatur von einer Seite in Öl langsam durchbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Währenddessen in einer zweiten Pfanne das Gemüse mit einer angedrückten Knoblauchzehe, frischem Thymian und reichlich Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beides auf dem Teller anrichten und kleingeschnittene, eingelegte Aprikosen (und nach Bedarf fr. Kräuter) wie ein Pesto über den Fisch geben.

Käse der Woche  
**BIO-grenu BOCKSHORNKLECKÄSE.** 100g **2,19€**

→ **CAFÉ** ←  
 Gute - Ruhe - Zeiten

MITTWOCH & DONNERSTAG  
 Ab 9.00 Uhr Frühstück - mit Anmeldung -  
 DONNERSTAG & FREITAG  
 Ab 15.00 Uhr Kaffee & hausgem. Kuchen  
 Nächster BRUNCH "Erntedank"  
 Sa. 24.09.22 um 9.30 Uhr

Hausgemachtes

... im Glas...  
 Lehlesische **GURKEN.** und **3,99€**  
**ROTE BETE.**

... aus der Backstube  
**HEIDELBEER-STREUSEL** Stück  
 Kuchen **2,50€**

Salat der Woche  
**LAUCHSALAT.**  
 schön fruchtig  
 100g **1,39€**

Frischfleisch der Woche  
**BELLA ITALIA.**  
 v. v. v. 100g **1,79€**