

Gericht d. Woche

**BANDNUDELN  
auf Lachs**

v. 2 Port. 11,99€

• **PASTRAMI** •

aus der Rinderbrust  
→ geräuchert und  
gepökelst ←

100g 2,59€

KIKOK Kästchen

• **GEFLÜGELSPIEßE** •

mit Gemüse  
100g 2,99€

im SB-Kühlregal

• **BACON** gewürfelter  
• **SCHINKEN** •

2,39€ 100g 1,65€

→ **Spezialität** ←

• **HAMBURGER GOLDMANDELN** •

handgebrannte  
Mandeln & Cashews

• v. v. v. v. v. v. v. v. •

**UNION Kaffee**  
aus Bremen

→ handgeröstet ←

GUT ZU WISSEN:

In Lebensmitteln konnten bisher über 3000 verschiedene Aromen nachgewiesen werden. Im Kaffee finden wir davon über 800. Damit kann Kaffee doppelt so viele unterschiedliche Aromen haben wie Wein. Dort wurden bisher knapp über 400 gefunden.



TANTE HILDA

CAFÉ • FRISCHEMARKT • CATERING • GASTHOF

Di. 21.06. - Sa. 25.06.22

BIO-Garnelen

• **BLACK TIGER** •

100% nachhaltig 6,49€

Rezept der Woche (4 Pers.)  
**GEBRATENER SALAT & ROSA ZWIEBELN**  
4 Romana Salatherzen, 12 rote Zwiebeln, Himbeeressig, heller Balsamico, 1 Tüte Haselnüsse, 1 Granatapfel, Blaubeeren, Basilikum, 1 Becher Naturjoghurt, Ahornsirup, Orangensaft, Rohrzucker, Olivenöl, grobes Salz (Fleur de Sel), Pfeffer

Den Joghurt mit Orangensaft, Ahornsirup und Salz zu einem Dressing abschmecken.  
Die Zwiebeln dünn aufhobeln und für 30min in Himbeeressig einlegen und durchziehen lassen. Dann in einem kleinen Topf mit etwas Butter, einem guten Schuss Ahornsirup und etwas hellem Balsamico kurz einkochen lassen.  
Salatherzen der Länge nach mittig aufschneiden.  
Ein hochwertiges Olivenöl in der Pfanne erhitzen und großzügig Rohrzucker und Salz mit in die Pfanne geben. Wenn der Zucker anfängt zu karamellisieren, die Salatherzen mit der Schnittseite auf hoher Temperatur kurz anbraten, dann genau so auf dem Teller anrichten. Etwas Dressing darüber geben und mit gehackten Haselnüssen und Basilikum bestreuen. Daneben die eingekochten Zwiebeln geben und Granatapfel und Beeren frisch drüber streuen.

Angebot der Woche

• **KROMBACHER**

PILS • 24 x 0,33l

~~15,99€~~ 11,99€

→ **CAFÉ** ←

Gute - Kluge - Zeiten

MITTWOCH & DONNERSTAG

Ab 9.00 Uhr Frühstück - mit Anmeldung -

DONNERSTAG & FREITAG

Ab 15.00 Uhr Kaffee & hausgem. Kuchen

SAMSTAG

Brunch "See & Meer" - mit Anmeldung -

Haussgemachtes

• **SCHLESISCHE**

**GURKENHAPPEN** •

nach Omas Rezept

• v. v. v. v. v. v. v. •

Salat der Woche

• **FRÜHLINGSSALAT** •

Eiersalat mit 100g  
Gurke & Tomate 1,59€

Frischkäse der Woche

• **ERDBEER-BASILIKUM** •

• v. 100g 1,79€

Käse der Woche

Französischer  
Weichkäse

• **ST. ALBRAY** •

und  
• **CHAUMES** •

• v. v. 100g 1,89€