

# Muttertag

- Mutti verwöhnen ... auch zu Hause -  
Servieren Sie ihrer Mutter ein Muttertagsessen wie im Restaurant.  
Und das ohne Streß beim Einkauf und stundenlangen Vorbereitungen.  
Das wär doch was, oder?

Und so einfach geht's:

1. Stellen Sie sich aus der Muttertagsspeisekarte auf unserer Internetseite [www.greimeratherforst.de](http://www.greimeratherforst.de) ihr Muttertagsessen für ihre Familie zusammen.
2. Drucken Sie den Bestellschein aus und tragen sie Ihren Namen und die ausgewählten Komponenten ein.
3. Schicken sie die ausgefüllte Liste bis **spätestens 03.05.2021** per Fax 06587/9629 oder per Mail [info@greimeratherforst.de](mailto:info@greimeratherforst.de) zu uns. Sie können ihre Bestellung gerne auch telefonisch durchgeben unter 06587/257 oder in unser Briefkasten werfen.

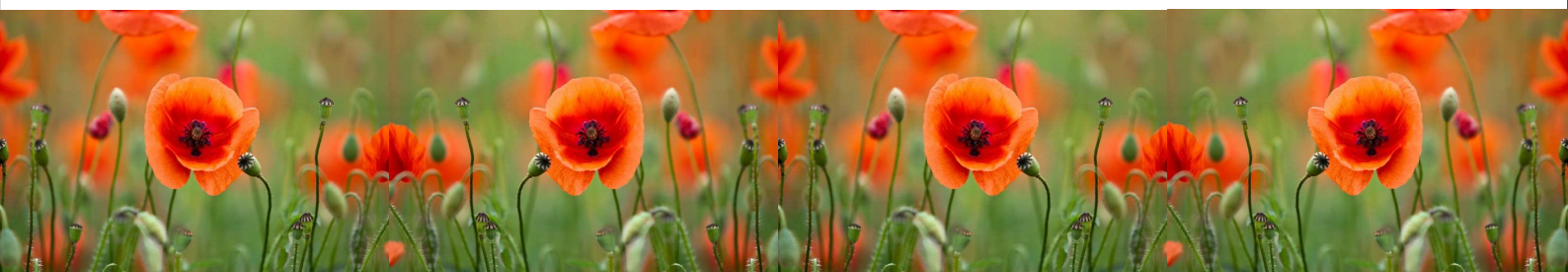
Wir kochen für Sie vor, so dass sie ihre Mutter in wenigen Minuten mit dem von ihnen finalisierten Essen überraschen können. Die Vorspeisen und Desserts sind fertig angerichtet und können Sie so direkt serviert werden.

Die warmen Komponenten werden von uns vakuumiert. Die Beutelchen brauchen Sie dann nur in einen Topf mit heißem Wasser zu legen.

**Erwärmen - Anrichten - Genießen!**

Abholtermin ist der 09.05. zwischen 9:00h und 11:30h.

**Wir freuen uns über jede Bestellung.**



# Unser Angebot zum Muttertag

## Vorspeisen für alle Geschmäcker:

Preis/Person

*für Fischliebhaber*

hausgeräuchertes Forellenfilet mit Rhabarberchutney  
dazu frisches Baguette

6,80 €

*für wilde Fleischfreunde*

Gromperkichelchen mit weißem und grünem Spargel  
in Kochschinken und geräuchertem Rinderschinken,  
Baguette

8,50 €

*für fleischlos Glückliche*

Brokkolitatar  
Brokkoli / Granatapfelkerne / Ziegenfrischkäse,  
Croûstinis

6,50 €

## Aus der Suppenküche (300ml/Person):

richtisch gekoochten Rändfläschsopp  
mit Nudeln, Gemüsewürfeln und Markklößchen

4,50 €

Spargelcrèmesuppe mit grünen Spargelscheibchen

4,50 €

## Abteilung für

Preis/Glas

Pannacotta mit Erdbeeren  
und weißer Schokolade

5,00 €

Vanillemousse  
mit Rhabarbercrumble

5,00 €

hausgemachtes Mandeleisparfait  
Granola, Himbeeren (heiß oder kalt)

5,50 €



# Hauptgangvariationen (ab 1 Person)

## de Hauptsaaeh 200g/Person

|   |         |
|---|---------|
| Zander, Bärlauehbutter                              | 11,00 € |
| 3 Wild-Kräuter-Frikadellen in ihrer Sauce           | 8,00 €  |
| Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce          | 7,00 €  |
| Hähnchenbrustfilet in Käsesauce mit Pfirsichspalten | 9,00 €  |
| gekochtes Rindfleisch, Remoulade                    | 11,00 € |
| Medaillons vom Schweinefilet, Mandelrahmsauce       | 10,00 € |
| Quinoabällchen, Lauehragout                         | 9,00 €  |

## fier newendrunn 250g/Person

|                |        |
|----------------|--------|
| Spätzle        | 2,50 € |
| Kräuternudeln  | 2,50 € |
| Rahmkartoffeln | 2,50 € |
| Gemüsereis     | 2,50 € |
| Pommes Macaire | 2,50 € |

## äppes Gesonnes noch 200g/Person

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Rahmspinat                            | 2,00 € |
| frischer Spargel mit Sauce HolIndaise | 6,50 € |
| Blumenkohl, Semmelbröselschmelze      | 2,00 € |
| Erbsen mit Möhren                     | 2,00 € |
| Speckbohnen                           | 2,00 € |
| Linsengemüse                          | 2,00 € |

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Blattsalat               | 3,00 € |
| gemischter Beilagensalat | 3,00 € |
| Alois-Dressing 0,5l      | 3,00 € |

