



gültig für 03.-04.04.2021

STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

Ostern to go

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage
5,50

Rahmsuppe von Münsterländer Stangenspargel
7,90

Hauptgerichte

Gedämpftes Ochsentafelspitz mit Meerrettichsauce
dazu Salzkartoffeln und Pflücksalat mit
Balsamicovinaigrette und Kernen
17,50

Geschmorte Lammhüfte mit Thymianjus,
Paprika-Zucchini Gemüse und Rosmarinkartoffeln
20,90

Geschmorte Keule vom Leedener Reh
in Preiselbeer-Balsamicorsauce dazu
Apfelrotkohl und hausgemachte Butterspätzle
19,90

Geschmorte Kalbsbäckchen in Portweinjus dazu
Apfelrotkohl und Kartoffel-Selleriestampf
20,90

Filetspitzen von Rind und Schwein in Pommery-
Senfsauce dazu Butterfettuccine und
Gurken-Schmandsalat
19,90

Gedämpftes Fjordlachsfilet auf Prosecco-Limonensauce,
dazu Kräutergnocchis und Gurken-Schmandsalat
20,90

Vegetarisch

Risotto mit weißem und grünem Spargel und Parmesan
dazu Pflücksalat mit Balsamicovinaigrette,
Kirschtomaten und Kernen
17,50

Dessert

Westfälische Herrencreme mit Schokoraschel
oder
Panna Cotta mit Erdbeer-Kiwi Topping
4,90

Kindergericht

Zartes Hähnchenbrustfilet mit
Kartoffelstampf und buntem Wurzelgemüse
inkl. Osterüberraschung
8,90

Kinderdessert

Bunter Schoko-Obstspieß
3,50

HAUSGEMACHTE ANTI-PASTI VARIATION

AB ZWEI PERSONEN
MIT SELBST GEBACKENEM TOMATEN-
OLIVENBROT
13,90/ PERSON

VEGETARISCHE VARINATE 11,90/PERSON

Aus unserer Backstube

Butterkuchen
5,00 (Familienstück)

Apfelkuchen
3,50/Stk.

Erdbeertorte
4,50/Stk.

Bitte bestellen Sie bis zum 28.03.2021 --> Abholung am 03. und 04. April 10:00-11:00h

Bestellungen telefonisch oder per Mail:

05481/6341 oder willkommen@stiftschaenke-schwermann.de

Bei der Auswahl der Speisen haben wir darauf geachtet, vakuumierbare Kreationen anzubieten.
Das Konzept hat sich bewährt. Alles ist vakuumverpackt für eine spätere, zeitlich flexible, Zubereitung bei Ihnen zu Hause.
Eine Zubereitungsempfehlung ist bei der Abholung dabei. Die Speisen sind min. noch 3 Tage im Kühlschrank haltbar.