

Wein zum Ostermenü

WEISSBURGUNDER 7,00 €
passt zur Karottensuppe

BLANC DE NOIR 7,00 €
passt zur Karottensuppe

SAINT LAURENT 6,90 €
passt zum Lammcarree

CHARDONNAY 8,00 €
passt zum Skreifilet

GOLDBERG RIESLING 7,00 €
passt zur Kartoffel-Spinat-Roulade

DORNFELDER ROSÉ 7,00 €
passt zum Dessert

MUSCARIS AUSLESE 8,50 €
passt zum Dessert



*Sie und Ihre Familie können sich nicht auf ein Osteressen einigen?
Wie wär's wenn jeder sein eigenes Essen genießen kann?
So wie im Restaurant, nur ganz stressfrei zuhause!*



Suchen Sie sich einfach Ihr Lieblingsgericht aus dem "Johannes cook it yourself" Angebot aus, bestellen Sie bis zum 27. März telefonisch oder per Mail vor.

Abholen können Sie ihr Ostermenü dann am 02.04. und 04.04. zwischen 14 und 19 Uhr in der Guttschänke Holzmühle, Schwerdstr. 20 in Osthofen.



*Tel. 06242 99914
info@gutsschaenke-holzmuehle.de*

Zusammengestellt und für sie vorbereitet vom Team der Guttschänke Holzmühle!



Ostermenü

JOHANNES
Cook-it-yourself



Zaubere zuhause kulinarische Highlights. Werde zum Küchenchef in deiner Küche und überrasche deine Gäste mit tollen Kreationen.





Suppen

KAROTTENSUPPE 5,50 €

Fruchtig, frische Karottensuppe mit leichter Ingwerschärfe im 400 ml Glas.

Reicht für 2-3 Personen als Vorspeise.

7 KRÄUTERSUPPE 5,80 €

Cremige Rahmsuppe verfeinert mit sieben frischen Frühlingskräutern im 400 ml Glas.

Reicht für 2-3 Personen als Vorspeise.

TIPP
als Sauce zum Skreifilet
und zur Kartoffel-Spi-
nat-Roulade

KARTOFFELSUPPE 4,50 €

Der Klassiker unter den Suppen. Herzhaft und kräftig im 400 ml Glas.

Reicht für 2-3 Personen als Vorspeise.

Zubereitung:

Zuhause einfach erhitzen und mit etwas Sahne, Milch oder Gemüsebrühe verdünnen.



Sauce

DUNKLE SAUCE 4,50 €

Aus Rind- & Schweinefleisch mit Zwiebeln, Sellerie, Lauch und Karotten gekochte, mit Gewürzen und Rotwein verfeinerte Grundsauce.

Im 400 ml Glas reicht für 3-4 Personen.



Hauptgänge

LAMMCARRÉE 7,00 €

Der Klassiker zu Ostern: rauchig - würziges Lammcarrée für euch perfekt auf den Punkt vorgegart.

Ca. 150 g pro Portion

SKREIFILET 8,00 €

Leicht und frisches Skreifilet mit aromatischer Zitronenthymian - Note.

Ca. 150 g pro Portion

KARTOFFEL-SPINAT-ROULADE 6,50 €

Cremiger Rahmspinat in feinen Kartoffelteig eingerollt.

Ca. 150 g pro Portion



Beilagen

BÄRLAUSCHUPFNUDELN 5,00 €

Klassische Schupfnudeln mit Bärlauch verfeinert in 150 g Portionen verpackt.

RISOTTO 4,50 €

Cremiges Risotto, mit Weißwein gekocht und mit Schmand verfeinert in 150 g Portionen verpackt.



TIPP
geriebenen Käse
unterrühren



Dessert

QUARKMOUSSE 4,50 €

Cremig, frisches Mousse im 100 g Glas verpackt.

RHABARBERTARTE 5,00 €

Knusprig gebackene Minitarte mit süßer Karamelnote und der klassischen bitteren Note des Rhabarbers.



Zubereitung von HAUPTGÄNGEN, BEILAGEN & GEMÜSE

Direkt im Beutel im heißen Wasser erhitzen.



Gemüse

FRÜHLINGSGEMÜSE 3,50 €

Bunte, knackige Mischung aus Mini-Karotten, Frühlingslauch, Staudensellerie und Zuckerschoten in 100g Portionen verpackt.

RADIESCHENGEMÜSE 3,50 €

Knackig, frische Radieschen mit leichter Schärfe in 100 g Portionen verpackt.

