# Wir empfehlen

Gepfefferte Pfanne ...... 23,50 Rindfleischstreifen in Pfefferrahmsoße mit Champignons und Zwiebeln, dazu gibt's Reis

Schweinefiletsteak ......23,90 mit Kürbis-Gemüse in Kräutersoße, dazu Rucola-Kartoffelpüree

Backfisch mit Remoulade ........ 19.90 knusprig paniertes Fischfilet, dazu Kartoffelsalat

Spaghetti Pomodoro ...... 16,90 Pasta mit Kirschtomaten, Kapern, Oliven und Knoblauch

### Ab 1. November

Grünkohl ...... 21,90 mit Kohlwurst, Kassler und Schweinebacke. Senf. dazu Bratkartoffeln

Geröstete Ente ...... 26,90 mit Rotkohl, in einer Orangensoße, dazu Kroketten



Reservieren Sie jetzt für unseren großen Festtagsbrunch. Am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag von 10-13 Uhr ...... für 35,90 Euro



Am **Silvesterabend** bieten wir Ihnen ein leckeres Drei-Gänge-Menü, hier gibt's die Wahl zwischen vier Alternativen.

Bitte reservieren Sie vorab Ihren Platz!



Bei dieser brasilianischen Tradition werden Ihnen Fleischsorten am Spieß direkt vom Grill an den Tisch serviert und von unserem Cortador auf den Teller geschnitten – Sie entscheiden, wie oft er das Messer schwingen darf! Dazu gibt's frisches Gemüse und leckere Beilagen, die sogar Vegetarier alücklich machen.

- feiner Tafelspitz
- edle Rinderhüfte
- butterzarte Lammkeule
- saftiaes Rumpsteak
- Schweinefilet mit
- frische Champignons
- leckerer Blattspinat
- Kartoffeltaschen
- gegrillte Ananas
- ... und vieles mehr!

## Öffnungszeiten:

Mi, Do, Fr: 12-15 & 17-22 Uhr Sa. So: 12-22 Uhr Mo, Di: Ruhetag

> Ohlendorfer Str. 15 21220 Ramelsloh

www.mooove-ramelsloh.de

Jetzt reservieren!

04185 - 797 3 999

Mittagstisch von 12-15 Uhr



## Öffnungszeiten:

Mi, Do, Fr: 12-15 & 17-22 Uhr

Sa, So: 12-22 Uhr Mo, Di: Ruhetag

Mittagstisch von 12-15 Uhr

# Unsere Dauerbrenner nur 12-15 Uhr

Kalbsleber ......14,50



# Mittagstisch je 12,90

15. - 18. Oktober

1. Hacksteak Hawaii

mit Ananas und Käse überbacken, dazu Pommes

2. Makkaroni mit Pilzen in leckerer Sahnesoße

3. Rotbarschfilet

mit Kaisergemüse und Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln

#### 22. – 25. Oktober

1. Cordon bleu dazu gibt's Pommes

2. Spinat aus dem Ofen

mit Feta-Käse überbacken, dazu Röstbrot

3. Fischfilet in Bierteig

serviert auf einem Gemüsebett an Hollandaise, dazu Salzkartoffeln

# 29. Oktober – 1. November (außer 31. Oktober)

1. Gyros

vom Schweinenacken mit Zwiebeln und Tzatziki, dazu Pommes

**2. Penne all'arrabbiata**Nudeln mit scharfer Tomatensoße

3. Fabelhafte Forelle

vom Grill mit Salatbeilage, dazu Rosmarinkartoffeln

### 5. - 8. November

1. Chicken Wings

schön kross, mit BBQ-Soße, dazu Country Potatoes

2. Bauernfrühstück

der leckere Klassiker mit Ei, Bratkartoffeln und Speck

3. Seelachs

mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln

### 12. - 15. November

1. Leberkäse

getoppt mit einem Spiegelei, dazu Bratkartoffeln

2. Gemüsegratin

Spinat und Champignons in Béchamelsoße und mit Käse überbacken, dazu Röstbrot

3. Tilapia-Filet

mit Brokkoli und Dillsoße, dazu Salzkartoffeln

#### 19. - 22. November

1. Paprika Schnitzel dazu gibt's Pommes

2. Curry-Pfanne

Hähnchenstreifen in Curry-Rahmsoße, dazu Reis

3. Fisch-Mix

mit Kaisergemüse und Zitronenrahmsoße, dazu Petersilienkartoffeln

### 26. - 29. November

1. Hacksteak

gefüllt mit Feta, dazu Pommes

2. Spaghetti aglio e olio Pasta mit Olivenöl und Knobi

3. Calamari

panierte und frittierte Tintenfischringe, Knoblauchdip, dazu Salatbeilage

### 3. - 6. Dezember

1. Schnitzel pur dazu gibt's Pommes

2. Grünkohl

mit Kohlwurst, Senf, dazu gibt's Bratkartoffeln

3. Fettuccine mit Krabben

grüne und weiße Bandnudeln und Krabben in Tomatensahnesoße

### 10. - 13. Dezember

1. Schweinesteaks

saftig gegrillt mit Pfefferrahmsoße, dazu Bratkartoffeln

2. Veggie Potato

große Backkartoffel mit frischem Gemüse, Sourcream, dazu Röstbrot

3. Trio vom Fisch

vom Grill, mit Kaisergemüse in Dillsoße, dazu Salzkartoffeln