



SEIT 1828

OSTERN TO GO

CREMESUPPE VOM SPARGEL

mit frischer Butter und Sahne 350 ml Glas 8 € (2 Tassen)

RAGOUT VOM TEUTOBURGER REH

für 2 Personen | gegart | vakuumiert
mit Preiselbeer-Cranberrysauce, Rahmwirsing, hausgemachten Spätzle 52 €

BRUST VON DER BAUERNENTE

für 2 Personen | gegart | vakuumiert
mit Portweinjus, Kohlrabigemüse und Kartoffelgnocchi 49 €

GESCHMORTE OCHSENBACKE ODER HAXE VOM OSTERLAMM

für 2 Personen | gegart | vakuumiert | ohne Knochen
mit Madeira-Rosmarienjus, Wurzelgemüse, Kartoffel-Petersilienwurzelpüree
46 € Ochsenbacke | 52 € Lammhaxe

SPARGELPAKET

für 2 Personen | gegart | geschnitten | vakuumiert
„Blankett“ pochierte Kalbshälfte in einer Spargelsauce,
1 Pfund frischer Deutscher Spargel und Kräuterkartoffeln 59 €

SPARGEL TO GO

geschält | gegart | vakuumiert in Spargelfond
1 Pfund frischer Deutscher Spargel (8 Stangen) 16 €
½ Pfund frischer Deutscher Spargel (4 Stangen) 8 €

DESSERT TO GO

Aufgeschlagene Creme von der Papua-Neuguinea-Vanille 350 ml Glas 8,50 €
Ragout von Himbeeren & Rhabarber 350 ml Glas 8,50 €

Alle Gerichte und Beilagen fix & fertig einzeln vakuumiert mit einfacher Zubereitungsanleitung für ein entspanntes Osterfest im Kreis der Familie.

VORBESTELLUNG: bis eine Woche vor Ostern

ABHOLUNG: Gründonnerstag von 10-18 Uhr



Gasthaus zum Dörenberg

Osnabrücker Straße 145 · 49186 Bad Iburg

T: +49 (0) 5403 7324-0 · F: +49 (0) 5403 7324-66

E: kontakt@hotel-doerenberg.de · www.hotel-doerenberg.de