

*Gasthof zum Schwan
Hartershofen
Schlemmerwochen 2011*

Unser Thema: „Von der Frühlingszwiebel bis zur Gemüsezwiebel“

Zwiebel-Ananas-Salat auf Salatbeet, mit Toast 4,50

Orientalische Zwiebelsuppe mit Paprika und Ingwer 2,80

*Lammbraten mit geschmorten Gemüsezwiebeln aus dem Rohr,
dazu Kartoffeln* 11,80

*Flambierte Zwiebelleber (Schwein)
mit normannischem Zwiebelpüree und Salat* 8,80

*Schweinefilet mit Karamelzwiebeln,
dazu Kroketten und Salat* 11,80

*Zanderfilet in der Folie gegart, mit Frühlingszwiebeln und Rosmarin,
dazu Petersilienkartoffeln und Salat* 12,80

Zwiebel-Honig-Parfait mit Brombeeren und Sahne 5,20
