

Zum Libori – Fest



*„Aperitif des Tages“ mit Glitzerrand,--- vorab auf Wunsch serviert
--- Fraise Royal---
trockener Sekt mit Erdbeerlikör aus dem Elsass*

Liborius Menue

Kräutersüppchen des Sommers mit Rahmhäubchen

** * * * **

*kl. Wildkräutersalat bunt dekoriert
an Holunder-Riesling-Dressing,

*Schweinefilet pikant gefüllt, an zweierlei Estragon-soßen mit
Pfifferlingen
dazu Gratin dauphinoise und buntes Ofen-Gemüse a la Toskana*

** * * * **

*Nuss - Krokant - Pfannkuchlein gefüllt mit Beerenfrüchten
dazu Cremeeis und Himbeersahne*



*Menue für zwei Personen
für mehrere Personen--- Preis auf Anfrage*

*Landgasthof Zur Niedermühle
Niedermühlenweg 7*

33165 Lichtenau – Kleinenberg

*Telefax: 05647 – 252
Mobil: 0175 – 87 24 24 9
www.zurniedermuehle.de*

Tischreservierung und

***Hähnchenvorbestellung immer ratsam!**
wegen des wechselnden
Geschäftsverlaufs!!!*

*Und es kommt auch mal etwas dazwischen / Krankheit
--- Besten Dank---
Th. Mehring und Mitarbeiter*