

Gerichte
der
Woche



CAFÉ • FRISCHMARKT • CATERING • FEINKÖST

Di. 24.03. - Sa. 28.03.26

Schnelles Essen...

BRAT-HERING.

100g 1,75 €

Liebe Gäste und Kunden,

Bock auf Osterfeuer ohne kalte
Finger und rauchige Klamotten?

Wir zünden Ostersonntag den
Feuerkorb auf der Terrasse an...

Denn es ist der erste Samstag im
Monat und es heißt wieder...

“hoch die Gläser”

- WEINBAR -

Samstag 04.04.26 ab 17Uhr

Fang der Woche

SCHOLLEN-
FILET.

100g 2,25 €

→ CAFÉ ←

Gute - Gute - Zeiten

DONNERSTAG, FREITAG & SAMSTAG

Frühstück - mit Anmeldung -

FREITAG Kaffee, Kuchen, Snacks

WEINBAR & HERZHAFTES 04.04. ab 17 Uhr
und jeden ersten Samstag im Monat

SAMSTAG 02.05.25 - mit Anmeldung -
Hildas Bruch "Bubles & Brunch" um 9.30

Kausgemachtes

... zum Kaffee...

DONAU-
WELLE.

Stück 3,50 €

Palet d. Woche

FRÜHLINGS-
SALAT.

mit Erdbeeren

100g 1,75 €

Frischkäse d. Woche

TÜRKISCHE
FETA-
CREME.

100g 1,95 €

WEIßKOHLS-
HACK
EINTOPF.
2 Port. 11,99 €

GYROS-
AUFLAUF.
auf Nudeln
2 Port. 13,99 €

HÜHNER-
LEBER.
vom Weidehuhn
2 Port. 7,59 €

CURRY-
BRATWURST.
vom Krohschwanz
2 Port. 1,89 €

Gericht d. Woche

RINDER-ROULADEN

in Topf
2 Stk. 19,99 €

Suppe d. Woche

HOCHZEITS-SUPPE

mit
Fleischklößchen
2 Port. 15,99 €

BESONDERES
zu
Ostern

Iberico TOMAHAWK- STEAKS

100g 3,49

Frischer

FJORD-LACHS

Färöer Inseln
100g 3,29 €



• HILDAS •

CAFÉ • FRISCHEMARKT • CATERING • FEINKOST

Di. 31.03. - Sa. 04.04.26

Frishäire...

LACHS-CREME

100g 2,39 €

Rezept der Woche (4 Pers.)
OSTER SURF - N' TURF

4 Iberico-Tomahawks (im Stück), 1/2 Lachsseite,
2 Fenchel, 2 Pak Soi, 100 g Erbsen, 30 g Kapern,
4 Knoblauchzehen, 2 EL Senf, etwas Olivenöl, 1
EL Whisky, 1 TL Honig, Salz, Pfeffer, Zitrone,
Petersilie, Dill, 100 ml Weißwein, 150 ml Sahne

Aus 2 Knoblauchzehen, Senf, Olivenöl, Whisky, Honig,
Salz und Pfeffer eine Marinade machen und beiseite
stellen. Gemüse kleinschneiden und mit den Erbsen,
Kapern und restlichen zwei Knoblauchzehen in Ol-
ivenöl kurz anbraten.

Gleichzeitig in einer zweiten Pfanne die Iberico-Steaks
von allen Seiten scharf anbraten und danach mit der
Marinade einreiben und bei 160°C in den Ofen stellen.
Anschließend den Lachs auf der Haut zum Gemüse
dazu geben und beides zusammen weiterbraten. Sobald
die Haut etwas gebräunt ist, erst mit Weißwein und
dann mit Sahne ablöschen und etwas einkochen lassen.
Mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken und auf dem
Teller mit frischen Kräutern anrichten. Die Tomahawks
auseinander schneiden und mit anrichten.

Frü die
Feiertage...

AUFBACK- BRÖTCHEN

von Heyderich

→ CAFE ←

Gute - Gute - Zeiten

DONNERSTAG, FREITAG & SAMSTAG

Frühstück - mit Anmeldung -

FREITAG Kaffee, Kuchen, Snacks

WEINBISTRO 04.04. ab 17Uhr
und jeden ersten Samstag im Monat

SAMSTAG 02.05.25 - mit Anmeldung -
Hildas Bruch "Bubles & Brunch" um 9.30

Kaugenwörter

... zum
Osterfrühstück

IRISH CHOCOLATE CREAM

100g 3,99 €

... zum Kaffee...

BUCHWEIZEN- SCHNITTE

1 Stk 3,50 €

OSTER-Palat

RÄUCHERFISCH- SALAT

100g 3,19 €