



Winter-Menue für Aktionär*innen und Interessent*innen

der Regionalwert AG Bremen & Weser-Ems

am Donnerstag, den 07.12.2023 ab 18.30 h

Feines aus der Region in zertifizierter Bio-Qualität

*Feldsalat von Hof Imhorst mit Birnen, Speck & Croûtons
mit Kartoffeldressing (auch ohne Speck möglich)*

~~~

*Rheinischer Sauerbraten vom Weiderind von Stoffers Hoff aus Eitze,  
dazu Apfelrotkohl & hausgemachte Serviettenknödel  
oder vegetarisch:*

*Gebratene hausgemachte Serviettenknödel mit Gemüsjus,  
Kräuterseitlingen auf Kürbis-Apfel-Stampf*

~~~

*Bratpfelmousse mit Quittenjus & Kürbiskernknusper
oder*

Kleine Auswahl verschiedener Käsesorten mit Brot & Butter

42,- € vegetarisch

47,- € mit Fleisch

Natürlich alles in zertifizierter Bio-Qualität - nach Möglichkeit regional

zu Allergenen und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte im Detail nach...- wir beraten Sie gerne!



geöffnet: di - fr: 11 – 18 h | sa & so & abends: auf Anfrage

Bio-Restaurant Liekedeeler | B. Breuers | Artilleriestr. 6 | 27283 Verden
Tel. 04231 – 957 123 | Fax 04231 – 957 400 | www.liekedeeler-verden.de | DE-ÖKO-006