

## **Männer.Kochen am 27. März 2025**

**17:00 Uhr im Zentrum 60Plus**

### **Ostermenü**

#### **Vorspeise:**

***Orientalische Kohlrabi-Cremesuppe*** **45 Min**

#### **Hauptgang:**

***Lammkeule mit Knoblauch gespickt im Ofen gegart***  
***(mit Rotweinsauce)*** **210 Min**

***Sonntagsklöße, verfeinert mit***  
***gerösteten Semmelcroutons*** **60 Min**

***Brokkoli mit Buttersemmelbröseln*** **60 Min**

***Bohnen im Speckmantel*** **60 Min**

***Dunkle Rotweinbratensoße*** **30 Min**

#### **Nachtisch:**

***„Osterhasen“-Zitronenmousse*** **60 Min**

#### **Getränke:**

***Mineralwasser, Weiß- und Rotwein***

***Bier diverse***

***Obstler***