

Männer.Kochen am 28. April 2025

17:00 Uhr im Zentrum 60Plus

Ostermenü

Vorspeise:

Bärlauch-Creme-Suppe **60 Min**

Hauptgang:

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

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

Bohnen im Speckmantel **60 Min**

Dunkle Rotweinbratensoße **30 Min**

Nachtisch:

Schokokuss-Dessert mit Roter Grütze **60 Min**

Getränke:

Aperitif a la Andreas

Mineralwasser, Weiß- und Rotwein

Bier diverse

Digestiv