

Dämmerchoppen in der Pella-Stube



Am Aschermittwoch, den 06.03. :



Matjes auf Hausfrauen Art- mit Äpfeln, Zwiebeln

Der Klassiker aus der norddeutschen Küche. Zum Matjes schwimmt in einer Marinade aus Joghurt, Schmand, Zwiebeln und Äpfeln. Dazu gibt's Pellkartoffeln

Am Mittwoch, den 03.04. :



Hackbraten... Falscher Hase wie ihn Oma' machte

Hackbraten, ein Kindheitsklassiker, geht immer.

Falscher Hase ist ein Hackbraten mit einem hartgekochten Ei in der Mitte und dadurch besonders saftig. Mit dabei, die klassische Rahmsauce, Salzkartoffeln und Gemüse der Saison

Dämmerchoppen in der Pella-Stube



Am Mittwoch, den 17.04. :



Hähnchen Medaillons in Kräuter-Sahnesoße

*Zarte Hähnchenmedaillons langsam im Backofen in der Soße gegart.
Als Beilage gibt's Nudeln oder Kartoffelkroketten und einen grünen Salat*

... und am Mittwoch, den 01.05. :



Eröffnung der Grill-Saison auf dem Bootssteg

*Es erwartet Euch ein Grillbuffet mit Würstchen, Steaks, Burgern und Gemüse.
Dazu gibt's Salate und Grillsaucen*

Um Anmeldung wird gebeten auf: pella@wycev.de