



Feinkost • Weine • Catering

---

## Ostermenü 2026

### **Vorspeisen**

Tintenfischsalat mit Paprika, Olive und Zwiebel	5,50/100g
Selbstgebeizter Lachs (Stk. zwischen 130g – 150g)	7,90/100g
<i>dazu empfehlen wir: 4 kleine Reibeküchlein</i>	4,40/4 Stk.
<i>und Honig- Senf- Dillsauce</i>	1,20/50g
Garnelenrahmsuppe mit Garnelenklößchen und Gemüse	6,50/Portion

### **Hauptgerichte**

Zusätzlich zu unserem aktuellen Speisenangebot bieten wir:

Geschmorter Rinderbraten in Rotweinsauce	4,60/ 100g
Rosa gegartes Lammkarree	8,50/100g
Zarte Kalbsbäckchen in Portweinsauce	6,80/100g

*Als Beilagen empfehlen wir:*

Bohnenbündchen im Speckmantel	3,80/2 Bund
Batatas ao murro (mit der Faust zerschlagene Kartoffeln mit Olivenöl, Meersalz und Rosmarin)	2,70/150g
Selbstgemachte Spätzle	2,60/150g

### **Dessert**

Heidelbeereis aus eigener Herstellung	5,70/150g
---------------------------------------	-----------

**Ihre Bestellung benötigen wir bis zum 28.03.2026**  
entweder per Mail an [info@pereira-mh.de](mailto:info@pereira-mh.de), persönlich im Geschäft oder  
telefonisch unter 0208/ 88 25 980 !

- Alle Preise in Euro -