



Ostern 2021 – vom „Koppen“ für Zuhause

Saftiger Lamnbraten

**mit kräftiger
Thymiansauce,
Speckböhnchen und
Rosmarinkartoffeln**

19 EUR

1/2 Bayerische Ente

**knusprig gebraten mit
Orangensauce, hausgemachten
Kartoffelklößen und
handgeschnittenem Blaukraut**

24 EUR



Bärlauch – Gnocchi

**Selbstgemacht, mit grünem
Spargel, gegrillten Tomaten,
Ziegenkäse & gerösteten
Pinienkernen**

14 EUR

Wann

- Samstag, 3. April 17:30 – 20:00 Uhr
- Sonntag, 4. April 11:30 – 14:00 & 17:30 – 20:00 Uhr
- Montag, 5. April 11:30 – 14:00 Uhr

Wie funktioniert

- Bitte Töpfe und Backblech zum Transport mitbringen; wir haben aber auch Bio-Take-away-Schalen
- Bei Enten ggf. das Blech noch einmal für 5 Minuten in den auf 200°C vorgeheizten Ofen
- Wir geben am Telefon und beim Abholen gerne Tipps

Kontakt

- Bitte bis Sonntag, 28. März vorbestellen, danach auf Anfrage
- Obertorstraße 22 in 97737 Gemünden a. Main
- 09351 - 97500 oder info@hotel-koppen.de

Infos

- Website: www.hotel-koppen.de
- Instagram: [hotelzumkoppen](https://www.instagram.com/hotelzumkoppen)
- Facebook: Fränkischer- Gasthof Hotel "zum Koppen"