

Mittagskarte

18.11.-22.11.2024

Französische Zwiebelsuppe dazu Käse-Croutons 3,00 €

Kleiner Salatteller 3,00 €

Montag:

Penne „mexikanische Art“

Hackfleisch mit Bohnen-Mais-Gemüse (scharf) dazu Salat 10,80 €

Penne mit mediterranem Gemüse dazu Salat 8,80 €

Dienstag:

Gulasch nach Art des Hauses dazu Bandnudeln 10,80 €

Falafel an Pilz-Rahm-Sauce dazu Spätzle 8,80 €

Mittwoch:

Schweinefilet an Apfel-Calvados-Sauce dazu Kroketten 10,80 €

Sojaschnitzel dazu Kroketten 8,80 €

Donnerstag:

Wildschweinbauch mit Hackfleischfüllung
an Wild-Rahm-Sauce dazu Bandnudeln 10,80 €

Maultaschen mit Gemüse gefüllt dazu Kartoffelsalat 8,80 €

Freitag:

Scampi-Spieß mit gedämpftem Gemüse dazu Reis 10,80 €

Spinatknödel an Gorgonzola-Sauce
dazu gebratene Champignons 8,80 €

Unsere Empfehlung

Fitnesssalatteller mit saftig gebratenen Putenstreifen und Champignons oder mit geräuchertem Lachs und Meerrettich	17,80 €
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken aus der Butterpfanne mit Pommes frites	18,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit feiner Bratensauce und hausgemachten Spätzle	26,50 €
Lachsfilet vom Grill in feiner Weißwein-Kräuter-Sauce auf Tagliatelle dazu gedämpftes Gemüse	24,50 €
Gnocchi in Olivenöl gebraten mit Kürbissauce, Kürbisgemüse, Rucola & Parmesansplitter	14,80 €
Hausgemachte Käsespätzle mit würzigem Bergkäse, Röstzwiebel und Salat	16,20 €