

Mittagskarte

20.01.-24.01.2025

Tomatencremesuppe mit Croûtons		3,00 €
Kleiner Salatteller		3,00 €
Montag:		
Tafelspitz an Meerrettichsauce dazu Petersilienkartoffeln		10,80 €
Camembert paniert mit Preiselbeeren dazu gemischter Salat		8,80 €
Dienstag:		
Putensteak „Hawaii“ mit gegrillter Ananas an Currysauce dazu Reis		10,80 €
Gemüsestrudel an Tomatensauce mit Reis		8,80 €
Mittwoch:		
Gepökelte Schweinenacken mit Bratensauce, Sauerkraut dazu Petersilienkartoffeln		10,80 €
Aubergine-Schnitzel an Tomatenspaghetti		8,80 €
Donnerstag:		
Hackbraten mit Fetakäse gefüllt dazu Zaziki, Krautsalat & Wedges		10,80 €
Gnocchi mit Kürbisgemüse an Chilisauce		8,80 €
Freitag:		
Tilapijafilet vom Grill an Zucchini-Kartoffel-Gemüse		10,80 €
Panierte Champignons mit Remoulade dazu gemischter Salat		8,80 €



Empfehlung

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle	6,50 €
Fitnesssalatteller mit saftig gebratenen Putenstreifen und Champignons oder mit geräuchertem Lachs und Meerrettich	17,80 €
Filetteller nach „Art des Hauses“ Schweinefilet vom Grill an feiner Rahmsauce, geschwenkten Champignons, dazu hausgemachte Spätzle, frischer Brokkoli & Karottengemüse	24,00 €
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken aus der Butterpfanne mit Pommes frites	18,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit feiner Bratensauce und hausgemachten Spätzle	27,20 €
Putensteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter & Pommes	23,00 €
Lachsfilet vom Grill in feiner Weißwein-Kräuter-Sauce auf Tagliatelle dazu gedämpftes Gemüse	24,50 €
Hausgemachte Käsespätzle mit würzigem Bergkäse, Röstzwiebeln und Salat	16,20 €
Gemüse in Kokos-Chili-Sauce dazu Reis	14,50 €
Fleischkäse mit Röstzwiebeln, Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat	10,90 €
Hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis	7,80 €
„Heiße Liebe“ 3 Kugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,80 €

