

# Mittagskarte

10.02.-.14.02.2025

Hühnersuppe mit Nudeln und Hühnerfleisch 3,00 €

Kleiner Salatteller 3,00 €

## Montag:

Entenkeule mit Rotkraut und Kartoffelknödel 10,80 €

Penne Funghi mit Pilz-Rahm-Sauce und Käse überbacken  8,80 €

## Dienstag:

Hähnchen „Gyros“ mit Zaziki und Pommes 10,80 €

Panierte Aubergine auf Tomatenspaghetti und Parmesankäse  8,80 €

## Mittwoch:

Rinderhüftsteak mit Paprikasauce und Pommes 10,80 €

Spaghetti Arrabiata (Scharf)  8,80 €

## Donnerstag:

Linsen mit hausgemachten Spätzle dazu ein paar Saitenwürste 10,80 €

Gemüsebratlinge mit Pilz-Rahm-Sauce dazu hausgemachte Spätzle  8,80 €

## Freitag:

Kabeljaufilet vom Grill mit Meerrettichsauce dazu Petersilienkartoffeln 10,80 €

Panierter Camembert mit Preiselbeeren dazu Toastbrot  8,80 €



# Empfehlung

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

