

Mittagskarte

10.03.-14.03.2025

Kohlrabi-Kartoffelcreme-Suppe mit Croutons 3,00 €

Kleiner Salatteller 3,00 €


Montag:

Schweineschnitzel Milanese 10,80 €
auf Tomatenspaghetti mit Parmesan

Penne Arrabiata  8,80 €


Dienstag:

Hänchen Gyros mit Pommes und Zaziki 10,80 €

Spinatknödel mit Weißwein-Kräutersauce  8,80 €
dazu Salat


Mittwoch:

Geschnetzeltes von der Kalbsleber mit Zwiebeln 10,80 €
und Bratensauce dazu Reis

Blumenkohl und Brokkoli mit Sauce Hollandaise  8,80 €
und mit Käse überbacken dazu Kartoffeln


Donnerstag:

Fleischklöße mit Pilz-Rahm-Sauce dazu Spätzle 10,80 €

Gemischter Salat mit paniierter Camembert  8,80 €
mit Preiselbeeren

Freitag:

Kabeljaufilet paniert mit Grillgemüse dazu Rösti 10,80 €
und Remoulade

Grillgemüse mit Petersilienkartoffeln  8,80 €
dazu Sauce Hollandaise



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 €

