

Mittagskarte

26.05.-30.05.2025

Champignoncremesuppe 4,00 €

Kleiner Salatteller 4,00 €

Montag:

½ Grillhähnchen mit Pommes 11,50 €

Aubergine paniert auf Tomatenspaghetti mit Parmesan  9,50 €

Dienstag:

Schweinebäckchen mit Madeirasauce dazu Kroketten 11,50 €

Rotebeetaler mit Chillisauce und Petersilienkartoffeln  9,50 €

Mittwoch:

Rindertafelspitz mit Meerrettichsahnesauce
dazu Petersilienkartoffeln 11,50 €

Gemüsebratlinge mit Pilz-Rahm-Sauce dazu Spätzle  9,50 €

Donnerstag:

Jägerschnitzel mit Pilz-Rahm-Sauce dazu Spätzle 11,50 €

Gemüseauflauf dazu grüner Salat  9,50 €

Freitag:

Seelachsfilet paniert mit Grillgemüse
und Rösti dazu Remouladensauce 11,50 €

Bärlauch Käsespätzle mit Salatbouquet  9,50 €



Empfehlung

Hausgemachte Spargelcremesuppe	6,90 €
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 mit frischem weißen Spargel dazu Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	26,80 €
Lachsfilet vom Grill in feiner Weißwein-Kräuter-Sauce auf Tagliatelle dazu gedämpftes Gemüse	24,50 €
Kräuterflädle mit frischem weißen Spargel dazu Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	24,50 €
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 €

