

Mittagskarte

02.06.-06.06.2025

Markklößchensuppe 4,00 €

Kleiner Salatteller 4,00 €

Montag:

Schnitzel vom Schwein „Milanese“ auf Tomatenspaghetti mit Parmesankäse 11,50 €

Spinatknödel mit Meerrettichsauce dazu gebratene Champignon  9,50 €

Dienstag:

Mit Hackfleisch gefüllte Paprika und Paprikasauce dazu Reis 11,50 €

Gnocchi mit mediterranem Grillgemüse  9,50 €

Mittwoch:

Rindergeschnetzeltes mit Zwiebeln und Bratensauce dazu Pommes 11,50 €

Penne in Pilz-Rahm-Sauce überbacken mit Käse  9,50 €

Donnerstag:

Schweinenacken „französischer Art“ gefüllt mit Speck und Senf dazu Bandnudeln 11,50 €

Blumenkohl und Brokkoli überbacken mit Käse dazu Sauce Hollandais und Rösti  9,50 €

Freitag:

Tilapiafilet vom Grill mit Senfsauce dazu Petersilienkartoffeln 11,50 €

Schupfnudeln mit mediterranem Gemüse dazu Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise  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 €

