

# Mittagskarte

23.06.-27.06.2025

Kartoffelcremesuppe 4,00 €

Kleiner Salatteller 4,00 €

## Montag:

Hähnchenkeule mit Pommes 11,50 €

Spinatknödel an Weißwein-Sauce  
dazu gebratene Champignons  9,50 €

## Dienstag:

Gulasch vom Schwein und Rind mit Bandnudeln 11,50 €

Gnocchi mit mediterranem Grillgemüse  9,50 €

## Mittwoch:

Schweinerückensteak mexikanische Art  
mit Hackfleisch, Bohnen und Mais dazu Pommes 11,50 €

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

## Donnerstag:

Linsen mit Spätzle dazu ein paar Saitenwürste 11,50 €

Vegetarisches Gyros mit Zaziki und Pommes  9,50 €

## Freitag:

Kabeljaufilet vom Grill mit Meerrettichsauce  
dazu Petersilienkartoffeln 11,50 €

Panierte Aubergine auf Tomatenspaghetti dazu Parmesan  9,50 €



# Empfehlung

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

