

Mittagskarte

18.08.-22.08.2025

Hühnersuppe mit feinen Nudeln und Hühnerfleisch 4,00 €

Kleiner Salatteller 4,00 €

Montag:

Gegrilltes halbes Hähnchen mit Pommes 11,50 €

Spinatknödel mit Meerrettich-Sauce 9,50 €
dazu frisch gebratene Champignons 

Dienstag:

Schweinebäckchen in Madeira-Sauce dazu Kroketten 11,50 €

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


Mittwoch:

Hähnchenspieß mit Penne dazu mediterranes Gemüse 11,50 €

Penne mit mediterranem Gemüse 9,50 €

Donnerstag:

Schweinerückensteak mit Pfeffer-Rahm-Sauce 11,50 €
dazu Kroketten

Kichererbsencurry mit Reis 9,50 €


Freitag:

Kabeljaufilet an Honig-Senf-Sauce 11,50 €
dazu Petersilienkartoffeln

Bunter Salat mit paniertem Camembert 9,50 €
dazu Preiselbeer-Sauce 



Empfehlung

Rinderkraftbrühe mit Flädle	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 vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter & Pommes	23,00 €
Kalbsrückensteak an Pfifferling-Rahm-Sauce dazu Tagliatelle	28,00 €
Lachsfilet vom Grill in feiner Weißwein-Kräuter-Sauce auf Tagliatelle dazu gedämpftes Gemüse	24,50 €
Gemüse in Kokos-Chili-Sauce dazu Reis	14,50 €
Fleischkäse mit Röstzwiebeln, Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat	10,90 €
Hausgemachte Apfelkühle mit Vanilleeis	7,80 €
„Heiße Liebe“ 3 Kugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,80 €

