

Mittagskarte

13.10. - 17.10.

Kürbiscremesuppe		4,00 €
Kleiner Salatteller		4,00 €
Montag:		
Hackbällchen vom Rind und Kalb mit Pilzrahmsauce und Spätzle		11,50 €
Panierte Aubergine auf Tomatenspaghetti mit Parmesan		9,50 €
Dienstag:		
Szegediner Gulasch mit Petersilienkartoffeln		11,50 €
Gemüsebratlinge mit Pilzrahmsauce und Spätzle		9,50 €
Mittwoch:		
Schweinekotelett paniert mit hausgemachtem Kartoffelsalat		11,50 €
Kürbisragout mit Reis		9,50 €
Donnerstag:		
Hähnchenbrustfilet „Hawaii“ mit Currysauce und Reis		11,50 €
Gemüsemaultaschen mit Blattspinat und Käse überbacken		9,50 €
Freitag:		
Kabeljaufilet mit Meerrettichsauce und Petersilienkartoffeln		11,50 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und einem kleinen Salat		9,50 €



Empfehlung

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl & Kürbiskernen	6,80 €
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 €
Rahmsauerbraten mit hausgemachten Spätzle	23,50 €
Lachsfilet vom Grill in feiner Weißwein-Kräuter-Sauce auf Tagliatelle dazu gedämpftes Gemüse	24,50 €
Gnocchi mit Kürbisragout, Rucola & Parmesansplitter	15,50 €
Fleischkäse mit Röstzwiebeln, Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat	10,90 €
Hausgemachter Ofenschlupfer mit Zimtkirschen und Vanilleeis	8,50 €
Zwetschgenknödel an Zwetschgenkompott mit Walnusseis & Sahnehaube	8,50 €

