

Mittagskarte

20.10. – 24.10.

Markklößchensuppe 4,00 €

Kleiner Salatteller 4,00 €

Montag:

Hähnchenpiccata auf Tomatenspaghetti 11,50 €

Penne mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken 9,50 €

Dienstag:

Schweinebäckchen mit Madeirasauce und Kroketten 11,50 €

Blattspinat mit Petersilienkartoffeln Spiegelei 9,50 €

Mittwoch:

Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce und Kartoffeln 11,50 €

Bärlauchkäsespätzle mit Salatbouquet 9,50 €

Donnerstag:

Kaninchenkeule mit Rotkraut und Kartoffelknödel 11,50 €

Semmelknödel mit Pilzrahmsauce 9,50 €

Freitag:

Viktoriabarschfilet in Weißweinkräutersauce dazu Bandnudeln 11,50 €

Frischer Blumenkohl überbacken mit Sauce Hollandaise und Käse dazu Kartoffelrösti 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 €

