

Mittagskarte

03.11. – 07.11.

Hausgemachter Bauerneintopf mit
frischem Gemüse der Saison 4,00 €

Kleiner Salatteller 4,00 €

Montag:

Hähnchengyros mit Pommes und Zaziki 11,50 €

Pfannenkuchen mit Kürbisragout und Käse überbacken 9,50 €

Dienstag:

Schweinerückensteak mexikanische Art mit Pommes 11,50 €

Indische Linsen mit Spätzle 9,50 €

Mittwoch:

Gemischter Braten vom Schwein und Rind mit Bandnudeln 11,50 €

Bratkartoffelomelett mit Sauerrahmdip und
kleinem Salatbouquet 9,50 €

Donnerstag:

Spareribs mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln 11,50 €

Panierter Blumenkohl mit Remoulade und kleinem
Salatbouquet 9,50 €

Freitag:

Schollenfilet paniert mit Kartoffelsalat und Remoulade 11,50 €

Vegetarische Kürbistasche mit gebratenen Champignons 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, Speielei und hausgemachtem Kartoffelsalat	10,90 €
Hausgemachter Ofenschlupfer mit Zimtkirschen und Vanilleeis	8,50 €
Zwetschgenknödel an Zwetschgenkompott mit Walnusseis & Sahnehaube	8,50 €

