

Mittagskarte

08.12.2025 – 12.12.2025

Kürbiscremesuppe 4,00 €

Kleiner Salatteller 4,00 €

Montag:

Grillteller mit Rinderhufsteak und Schweinenackensteak
dazu Ajvar und Pommes 11,50 €

Ratatouille mit Reis  9,50 €

Dienstag:

Hähnchengyros mit Zaziki und Pommes 11,50 €

Rosenkohl in Rahm mit Petersilienkartoffeln  9,50 €

Mittwoch:

Gemischter Braten vom Rind und Schwein in Dijon-Senf-
Sauce mit Bandnudeln 11,50 €

Penne „Funghi“ mit Käse überbacken  9,50 €

Donnerstag:

Linsen mit Spätzle und einem Paar Saitenwürstle 11,50 €

Käsespätzle mit einem kleinen Salatbouquet 9,50 €

Freitag:

Norwegischer Lachs vom Grill mit Spinat
und Petersilienkartoffeln 11,50 €

Spinat mit Spiegelei und Petersilienkartoffeln  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 €

