

Mittagskarte

09.03.2026 – 13.03.2026

Tomatencremesuppe mit Croûtons 4,00 €

Kleiner Salatteller 4,00 €

Montag:

Hähnchengyros mit Zaziki und Pommes 11,50 €

Hausgemachte Spinatmaultaschen mit Feta-Sahnesauce  9,50 €

Dienstag:

Szegediner Gulasch mit Kartoffelknödel 11,50 €

Mediterranes Gemüse an Kokos-Chili-Sauce mit Reis  9,50 €

Mittwoch:

Speck-Hackbraten mit Lauchgemüse und Rösti 11,50 €

Kartoffelgemüseauflauf mit Kräuter-Béchamelsauce und Käse überbacken  9,50 €

Donnerstag:

Cordon bleu gefüllt mit Feta und Peperoni dazu Pommes 11,50 €

Schwäbische Krautschupfnudeln  9,50 €

Freitag:

Viktoriabarschfilet dazu Kaisergemüse an Weißwein-Kräutersauce mit Reis 11,50 €

Chili sin Carne „vegetarisch“ mit Reis  9,50 €

Empfehlung

Tagessuppe	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 €
Rinderroulade mit hausgemachten Spätzle	23,50 €
Lachsfilet vom Grill in feiner Weißwein-Kräuter-Sauce auf Tagliatelle dazu gedämpftes Gemüse	24,50 €
Gnocchi mit mediterranem Grillgemüse, Rucola & Parmesansplitter	15,50 €
Fleischkäse mit Röstzwiebeln, Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat	10,90 €
Hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis	7,80 €
„Heiße Liebe“ 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,80 €

