

MITTAGSKARTE

Dienstag bis Freitag
12 bis 14 Uhr

Tagessuppe
Klein – 3,20
Groß – 5,50

Unsere selbstgemachte Quiche
mit Schnittsalat und Vinaigrette
halbe Quiche – 4,90
ganze Quiche – 7,90

Dessert
3,50

MENÜ 1
Suppe
Hauptgang
11,50

MENÜ 2
Suppe
Hauptgang
Dessert
13,50

Allergene: Liebe Gäste! Damit wir unsere Frische beibehalten können, ist es uns nicht immer möglich, eine Woche vorher zu bestimmen, was alles so ins Essen hereinkommt. Daher haben wir jetzt an der Theke eine täglich aktuelle Allergenliste zur Einsicht.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer und Bedienung.

ANGEBOT 4.12. bis 7.12.2018

DIENSTAG

Konfiertes vom spanischen Duroc-Schwein mit karamelisierten Zwiebeln auf Orangerisotto & gebratenem Rosenkohl – 9,50

Geschmorter Fenchel mit Grana Padano überbacken auf Orangerisotto mit Paprikasauce & gebratenem Rosenkohl – 8,90

MITTWOCH

Kalbsgulasch mit getrockneten Tomaten, Kapern und Oliven auf Kartoffelstampf, dazu Salat – 9,50

geschmorter Sellerie mit Pecorino, getrockneten Tomaten, Oliven und Kapern auf Kartoffelstampf, dazu Salat – 8,90

DONNERSTAG

Sauerbratengulasch vom Rind mit Apfelkompott, Bandnudeln und Feldsalat mit Cranberries – 9,50

Austernseitlinge in Rieslingsahnesauce mit Walnüssen auf Bandnudeln und Feldsalat mit Cranberries – 8,90

FREITAG

Rotbarschfilet mit Birne, Bohne und wer möchte Speck, Dillsauce und Kartoffelgratin – 9,50

Kalbssteak mit Birne, Bohne und wer möchte Speck, Dillsauce und Kartoffelgratin – 9,50