

Mittagstisch 18.7.18 11.30 -14.00 Uhr ab 6 Personen bitte nur mit Vorbestellung

Hauptgang (auch zum Mitnehmen)+**0,3l Getränk + Vorspeise:9,90 €**

kleiner Salat(D,I,K) oder kalte Gurkensuppe (F) oder Wassermelonen-Granité

Saftschorle: Orange, Traube, Birne, Rhabarber, Ananas, Kirsch, Multivitamin,
Mango,Marakuja, Cola/light, Spezi, Wasser

Salatteller mit Hühnerbruststreifen (D,I,K)

Salatteller mit gegrilltem Gemüse und Schafskäse (D,I,K)

Salatteller mit Avocado und Erdbeeren (D,I,K)

*Gnocchi mit Tomatensugo, gegrilltem Gemüse **mit/ohne** Huhn (A,I)*

Gorgonzola-Risotto mit Zwetschgen (F,D)

Spaghetti in Knoblauchöl mit Tomatenwürfeln und Parmesan(A,I)

geschmorte Paprika gefüllt mit cremiger Polenta und Balsamicolinsen (D,F)

*Cous-Cous-Salat mit Schafskäse und Nektarinenchutney **mit/ohne** würzigem
Hühnerspieß(A,E,F,K,H,N,G)*

*Spaghetti mit würzigem Tomaten-Linsenkompott **mit/ohne** Hühnerbruststreifen
(A,E,F,K,H,N,G)*

mediterranes Fischragout in Tomatensugo, gegrilltes Gemüse und Reis(B)

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Bratkartoffeln (A,I)

*Spätzlepfanne mit gebratenen Champignons, Petersilie **mit/ohne** Speck(A,I,F)*

Deftige Kartoffelsuppe mit Debreciner und Speck (D,E)

Hühnercurry Garam Masala in Tomatensoße mit Reis (A,E,F,K,H,N,G)

Spaghetti Carbonara (A,I,F, Nitritpökelsalz)

Lunchmenu 9,90 € + 0,1l Hauswein 12,90 € *verschiedene Gerichte auch vegan*
Tageszusatzempfehlung (inkl. Vor o. Nachspeise und Getränk s.o.)

Pulporisotto mit Rucola und Parmesan 12,90 €

Spaghetti Scampi in Tomatensugo und gegrilltem Gemüse 14,90 €

F/ Sahne- D/Sulfite- A/ Gluten - I/Ei- K/Senf- B/Fisch H/ Nüsse G/ Sesam

Tageskarte (18.00-23.00 Uhr)

Geröstetes Weißbrot mit 3erlei Dip (Gewürzjoghurt, Tomaten-Pesto, Sauce Ruix) (A,D,F,I)	5,90 €
Gebackener Ziegenkäse mit Rucola und Nektarinenkompott (A,D,I,K)	8,50 €
Salat Mediterran mit gegrilltem Gemüse, Schafskäse und Croutons (A,D,F,I,K)	8,90 €
Tomaten-Brotsalat mit Parmesanspänen und knusprigem Speck (A,D,I,K,Nitritpökelsalz)	8,90 €
Garnelen im Knuspermantel mit Salatbouquet und mediterraner Gemüsevinaigrette (A,C,D,I,K)	11,90 €
Orientalische Linsensuppe (A,E,F,K,H,N,G)	3,90 €
Geschmorte Paprika gefüllt mit Polenta und Balsamicolinsen (D,F)	8,90 €
Weißweinisotto mit Rucola und Parmesanspänen (D)	8,90 €
Baueromelette mit Kartoffeln, Sauerkraut und Speck (F,I)	8,90 €
Gebratenes Zanderfilet mit mediterranem Gemüseisotto, gegrilltem Gemüse und Weißweinschaum (D,F)	16,90 €
Orientalische Reispfanne mit Trockenfrüchten, Kürbiskernen, Hühnerbruststreifen und Joghurtsoße (A,E,F,K,H,N,G)	10,90 €
Würziges Hühnergeschnetzeltes in Tomaten-Linsensugo mit cremiger Polenta (F)	10,90 €
Schnitzel Holstein vom Schwein mit Spiegelei, Speck und Bratkartoffeln (A,I)	12,90 €
Kalbsgeschnetzeltes in Zitronen-Kapernsoße mit Kartoffelstampf und kleinem Salat (D,F,I,K)	16,90 €
Rosa gebratene Lammhüfte mit Ratatouille und Kartoffel-Bohnengröstl	19,90 €

Topfenpalatschinken mit marinierten Beeren (A,F,I) 5,- €

Unsere Klassiker

Vorspeisen:

Ceasar Salad 9,80 €

Blattsalat mit Ceasar Dressing, knusprigem Speck, Parmesan, Croutons und Hühnerbruststreifen (D,I,F,K)

3 kleine Parmesanknödel 8,90 €

mit Balsamicolinsen und Rucola (A,D,I,K)

Empfehlung des Küchenchefs: Ragout fin 10,90 €

aus Kalbsfleisch und gedünsteten Champignons in Weißwein-Zitronen-Soße mit Käse gratiniert und Crostini (D,F)

Vorspeisenteller Surprise 14,- €

(Allergene benennen wir Ihnen gerne auf Nachfrage)



Fischgerichte

Spaghetti Scampi 13,90 €

mit Knoblauchöl, Rucola und Parmesan (A,C,I)

Kross gebratenes Zanderfilet 16,90 €

mit Balsamicolinsen, Kartoffelstroh und Olivenöl (B,D)

Mediterranes Fischragout 9,90 €

mit Seelachs in würziger Tomatensoße, gegrilltem Gemüse und Reis(B,C)



Fleischgerichte

Gratinierte Hühnerbrust 10,90 €

mit Schafskäse, Tomatenreis und Olivenöl (F)

Zitronen Backhendl 12,90 €

mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren (A,I)

Wiener Schnitzel vom Kalb 17,90 €

mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat (A,I, Allergene im Dressing auf Nachfrage)

Zwiebelrostbraten vom Kalb (200g) 19,90 €
mit Bratensoße und zwei Beilagen zur Wahl (A,D)

Dessert:

Marinierte Beeren mit 2 Kugeln Vanilleeis (A,F,I,L,N,D) 4,50 €

Hausgemachtes Granitée (variiert je nach Saison)(D) 4,- €

Kaiserschmarrn 8,90 €
mit Rosinen, Mandeln, Apfelmus und Preiselbeeren (ab 13.30 Uhr- 30 min Wartezeit) (A,F,H,I)



Kindergerichte:

Spaghetti mit Tomatensoße (A,I) 5,90 €

Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern (I) 5,90 €

Frischer Riesen-Kartoffelrösti mit Apfelmus (A,I) 5,90 €

Schnitzel vom Huhn mit Bratkartoffeln und Gemüse (A,I) 8,90 €

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden

Getreideprodukte (glutenhaltig)	A	Nüsse	H
Fisch	B	Eier	I
Krebstiere	C	Lupinen	J
Schwefeldioxide und Sulfite	D	Senf	K
Sellerie	E	Soja	L
Milch und Laktose	F	Weichtiere	M
Sesam	G	Erdnüsse	N