

**Mittagstisch 15.-19.10.18 Mo-Fr 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 Karotten-Ingwersuppe (D,F) oder Dessert: Kirsch-Portwein-Granité (alc)*

*Softschorle: Apfel trüb, Traube, Rhabarber, Johannisbeere, Kirsch, Mango Maracuja, Cola/-light, Spezi, Wasser*

*Salatteller mit Rote Bete und Avocado(D,I,K)*

*Salatteller mit Hühnerbruststreifen (D,I,K)*

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

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

*Kürbisrisotto (D)*

*Mediterranes Kartoffelgröstl mit gegrilltem Gemüse und Parmesan*

*Spaghetti mit Waldpilzrahm **mit/ohne** Speck (A,I,F)*

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

*Matjestatar Hausfrauen Art mit Bratkartoffeln (D,F)*

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

*Spaghetti Carbonara (A,I,F)*

*Paprikageschnetzeltes vom Huhn mit Reis(F)*

*Schnitzel vom Schwein mit Bratkartoffeln (A,I)*

*Salsiccia-Risotto (D,Nitritpökelsalz)*

**Lunchmenu 9,90 € + 0,1l Hauswein 12,90 €**

**Tagesspezial: Inkl.Getränk und Vor-oder Nachspeise s.o.**

**Spaghetti Scampi in Knoblauchöl mit Parmesan 14,90 €**

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

## **Tageskarte (18.00-23.00 Uhr)**

**Kleiner Blattsalat** (D,I,K) 3,20

**Gratinierte Miesmuscheln** 8,90

mit Knoblauchbrot (A)

**Salat Mediterran** 8,90

mit gegrilltem Gemüse und Parmesan (D,I,K)

**Backhendlsalat** 11,90

Blattsalat mit Limonenvinaigrette und gebackenen Hühnerbruststreifen (A,D,I,K)

**Orientalischer Rote Bete-Linsensalat** 7,90

mit Schafskäse und Minze (D,F,I,K)

**Tomaten-Brotsalat** 8,90

mit Rucola, Parmesanspänen und knusprigem Speck (A,D,I,K,Nitritpökelsalz)

**Karotten-Ingwersuppe** (D,F) 3,50

**Geschmorte Paprika** 8,90

gefüllt mit cremiger Polenta und Balsamicolinsen (D,F)

**Gnocchi Kürbis-Carbonara** 8,90

mit Speck und Parmesan – auch vegetarisch möglich (A,D,F)

**Kross gebratenes Zanderfilet** 16,90

mit mediterranem Kartoffelgröstl und Weißweinsauce (B,D,F)

**Kurzgebratener Thunfisch** 24,-

mit Rote Bete Risotto und Gewürzjoghurt (D,F)

**Hühnergeschnetzeltes in Kokos-Chilisauce** 10,90

mit roter Paprika und Reis

**Schnitzel Holstein vom Schwein** 12,90

mit Bratkartoffeln, Speck und Spiegelei (A,I,Nitritpökelsalz)

**Kalbsgeschnetzeltes „Jäger Art“** 16,90

mit Waldpilzrahm, Kartoffelstampf und kleinem Salat (D,F,I,K)

**Tagliata vom Kalb** 19,90

mit Rucola, Balsamicolinsen und Parmesanspänen (D)

**Topfenpalatschinken** mit marinierten Beeren (A,F,H,I) 6,50

## ***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 11,90***

*mit Schafskäse, Tomatenreis und Olivenöl (F)*

#### ***Zitronen Backhendl aus der Hühnerbrust 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 Bratkartoffeln, Bratensoße und kleinem Salat (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 (ca. 30 min Wartezeit ) (A,F,H,I)



**Kindengerichte:**

**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**

alle Preise in EURO

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