

Tageskarte

Vorspeisen:

Rinderbouillon mit Grießklößchen und Gemüsewürfel	8,80
Erbsenschaum- Suppe mit Garnelen	9,80
Linsen- Curry- Suppe (vegan)	8,80

Salate:

Wildkräuter Salate, Bio- Ziegenkäse, Rote Beete, Birne (vegetarisch)	14,90
---	-------

Hauptgerichte:

1	Rote Beete Risotto, Parmesan, Granatapfelkerne	22,80
2	Kalbsbraten aus der Keule, mit Champignonrahmsauce, Gemüse und Kartoffeln	26,50
3	Grünkohl, Bratkartoffel, Kasseler und Rauchend	22,30
4	Gebackenes Rotbarschfilet mit zerlassener Butter Salatteller und Salzkartoffeln	26,50
5	Fisch- Burger: Brioche, Rotbarbe, Chorizo, Balsamico- Zwiebeln, Paprika, Jalapeno, Cocktailsauce, Pommes	21,30
6	Cordon bleu vom Schwein mit Bratkartoffeln und Salatteller	21,80
7	Gebratene Rotbarbe auf Muschel- Gemüse- Curry und Reis	24,90
8	Zwei Schweinemedallions mit Kräuterkruste, geschmortes Gemüse und Kartoffelgratin	25,80
9	Hähnchenbrust mit Tomate- Mozzarella überbacken, geschmortes Gemüse und gemischter Reis	24,90
10	Kalbsragout mit Champignons Salat und Spätzle	26,80
11	Zanderfilet auf Rahmwirsing und Salzkartoffeln	27,90