

## Tageskarte

### Vorspeisen:

Rinderkraftbrühe mit Frittaten	8,80
Zucchini- Basilikum- Suppe (vegetarisch)	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 Hausgemachter Linseneintopf mit Rauchend	18,80
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 Rotbarsch auf dem Salzstein, Rosmarinkartoffeln, geschmortes Gemüse	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 Scholle Finkenwerder Art, Salat, Salzkartoffeln	24,80
11 Zanderfilet auf Rahmwirsing und Salzkartoffeln	27,90