

Tageskarte

Vorspeisen:

Rinderbouillon mit Markklößchen und Gemüsewürfel	8,80
Tomatensuppe (vegan)	8,80
Kürbissuppe mit Kürbisöl und Croutons	8,80

Salate:

Wildkräuter Salate, gebackener Ziegenkäse, Rote Beete, Birne	14,90
---	--------------

Hauptgerichte:

1	Kartoffelrösti mit Rahmpfifferlingen und Salat	25,20
2	Kalbsragout mit Champignons, Spätzle und Salatteller	24,80
3	Zanderfilet auf Rahmwirsing und Salzkartoffeln	28,40
4	Gebackenes Rotbarschfilet mit zerlassener Butter Salatteller und Salzkartoffeln	25,50
5	Ofenfrische Rinderroulade mit Gemüse und Spätzle	25,80
6	Cordon bleu vom Schwein mit Bratkartoffeln und Salatteller	21,80
7	Gemüse- Curry mit Reis und gebratenen Garnelen	23,80
8	Hähnchenbrust mit Tomate- Mozzarella überbacken, geschmortes Gemüse und Rosmarinkartoffeln	24,90
9	2 Schweinemedallions mit Rahmpfifferlingen, Salat, Bratkartoffeln	27,90
10	Wolfsbarschfilet auf Spitzkohl, Senfsauce und Salzkartoffeln	25,20
11	Falafel- Bowl, Wildkräuter, Edamame, Couscous (vegetarisch)	16,20
12	Lachsfilet auf Blattspinat und Kartoffeln, Senfsauce	26,50

Tageskarte

Vorspeisen:

Rinderbouillon mit Markklößchen und Gemüsewürfel	8,80
Tomatensuppe (vegan)	8,80
Kürbissuppe mit Kürbisöl und Croutons	8,80

Salate:

Wildkräuter Salate, gebackener Ziegenkäse, Rote Beete, Birne	14,90
---	-------

Hauptgerichte:

1	Kartoffelrösti mit Rahmpfifferlingen und Salat	25,20
2	Kalbsragout mit Champignons, Spätzle und Salatteller	24,80
3	Zanderfilet auf Rahmwirsing und Salzkartoffeln	28,40
4	Gebackenes Rotbarschfilet mit zerlassener Butter Salatteller und Salzkartoffeln	25,50
5	Ofenfrische Rinderroulade mit Gemüse und Spätzle	25,80
6	Cordon bleu vom Schwein mit Bratkartoffeln und Salatteller	21,80
7	Gemüse- Curry mit Reis und gebratenen Garnelen	23,80
8	Hähnchenbrust mit Tomate- Mozzarella überbacken, geschmortes Gemüse und Rosmarinkartoffeln	24,90
9	2 Schweinemedallions mit Rahmpfifferlingen, Salat, Bratkartoffeln	27,90
10	Wolfsbarschfilet auf Spitzkohl, Senfsauce und Salzkartoffeln	25,20
11	Falafel- Bowl, Wildkräuter, Edamame, Couscous (vegetarisch)	16,20
12	Lachsfilet auf Blattspinat und Kartoffeln, Senfsauce	26,50

Tageskarte

Vorspeisen:

Rinderbouillon mit Markklößchen und Gemüsewürfel	8,80
Tomatensuppe (vegan)	8,80
Kürbissuppe mit Kürbisöl und Croutons	8,80

Salate:

Wildkräuter Salate, gebackener Ziegenkäse, Rote Beete, Birne	14,90
---	--------------

Hauptgerichte:

1	Kartoffelrösti mit Rahmpfifferlingen und Salat	25,20
2	Kalbsragout mit Champignons, Spätzle und Salatteller	24,80
3	Zanderfilet auf Rahmwirsing und Salzkartoffeln	28,40
4	Gebackenes Rotbarschfilet mit zerlassener Butter Salatteller und Salzkartoffeln	25,50
5	Ofenfrische Rinderroulade mit Gemüse und Spätzle	25,80
6	Cordon bleu vom Schwein mit Bratkartoffeln und Salatteller	21,80
7	Gemüse- Curry mit Reis und gebratenen Garnelen	23,80
8	Hähnchenbrust mit Tomate- Mozzarella überbacken, geschmortes Gemüse und Rosmarinkartoffeln	24,90
9	2 Schweinemedallions mit Rahmpfifferlingen, Salat, Bratkartoffeln	27,90
10	Wolfsbarschfilet auf Spitzkohl, Senfsauce und Salzkartoffeln	25,20
11	Falafel- Bowl, Wildkräuter, Edamame, Couscous (vegetarisch)	16,20
12	Lachsfilet auf Blattspinat und Kartoffeln, Senfsauce	26,50

Tageskarte

Vorspeisen:

Rinderbouillon mit Markklößchen und Gemüsewürfel	8,80
Tomatensuppe (vegan)	8,80
Kürbissuppe mit Kürbisöl und Croutons	8,80

Salate:

Wildkräuter Salate, gebackener Ziegenkäse, Rote Beete, Birne	14,90
---	-------

Hauptgerichte:

1	Kartoffelrösti mit Rahmpfifferlingen und Salat	25,20
2	Kalbsragout mit Champignons, Spätzle und Salatteller	24,80
3	Zanderfilet auf Rahmwirsing und Salzkartoffeln	28,40
4	Gebackenes Rotbarschfilet mit zerlassener Butter Salatteller und Salzkartoffeln	25,50
5	Ofenfrische Rinderroulade mit Gemüse und Spätzle	25,80
6	Cordon bleu vom Schwein mit Bratkartoffeln und Salatteller	21,80
7	Gemüse- Curry mit Reis und gebratenen Garnelen	23,80
8	Hähnchenbrust mit Tomate- Mozzarella überbacken, geschmortes Gemüse und Rosmarinkartoffeln	24,90
9	2 Schweinemedallions mit Rahmpfifferlingen, Salat, Bratkartoffeln	27,90
10	Wolfsbarschfilet auf Spitzkohl, Senfsauce und Salzkartoffeln	25,20
11	Falafel- Bowl, Wildkräuter, Edamame, Couscous (vegetarisch)	16,20
12	Lachsfilet auf Blattspinat und Kartoffeln, Senfsauce	26,50

Tageskarte

Vorspeisen:

Rinderbouillon mit Markklößchen und Gemüsewürfel	8,80
Tomatensuppe (vegan)	8,80
Kürbissuppe mit Kürbisöl und Croutons	8,80

Salate:

Wildkräuter Salate, gebackener Ziegenkäse, Rote Beete, Birne	14,90
---	-------

Hauptgerichte:

1	Kartoffelrösti mit Rahmpfifferlingen und Salat	25,20
2	Kalbsragout mit Champignons, Spätzle und Salatteller	24,80
3	Zanderfilet auf Rahmwirsing und Salzkartoffeln	28,40
4	Gebackenes Rotbarschfilet mit zerlassener Butter Salatteller und Salzkartoffeln	25,50
5	Ofenfrische Rinderroulade mit Gemüse und Spätzle	25,80
6	Cordon bleu vom Schwein mit Bratkartoffeln und Salatteller	21,80
7	Gemüse- Curry mit Reis und gebratenen Garnelen	23,80
8	Hähnchenbrust mit Tomate- Mozzarella überbacken, geschmortes Gemüse und Rosmarinkartoffeln	24,90
9	2 Schweinemedallions mit Rahmpfifferlingen, Salat, Bratkartoffeln	27,90
10	Wolfsbarschfilet auf Spitzkohl, Senfsauce und Salzkartoffeln	25,20
11	Falafel- Bowl, Wildkräuter, Edamame, Couscous (vegetarisch)	16,20
12	Lachsfilet auf Blattspinat und Kartoffeln, Senfsauce	26,50