Mittagskarte

APERITIV

Monin Bitter alkoholfrei mit Orangensaft *//4,70*

Apirsbacher Zwickel 0,5 Flasche *//4,20*

VORSPEISEN

Geräucherter Lachs auf Kartoffelrösti an Salatbouquet *//6,70*

Bärlauchrahmsuppe *//5,20*

HAUPTGÄNGE

Rumpsteak vom Angusrind mit hausgemachter Kräuterbutter *//27,80*
Buttergemüse und Pommes Frites

Zwiebelrostbraten auf Kraut dazu hausgemachte Spätzle 26,10

Schweinemedaillons, Buttergemüse und Kartoffelkroketten //19,50

Schweinerückensteak unter der Kräuterkruste an Buttergemüse dazu Kroketten //18,20

Kalbsbraten mit feinem Buttergemüse und Kartoffelkroketten //20,50

Putensteak „griechische Art“ mit Tomaten und Schafskäse überbacken //17,80
dazu Reis und Blattsalat

Schweineschnitzel mit Pommes Frites und einem Salatteller //17,20

Kassler auf Kraut dazu Dampfkartoffeln //15,90

Salat «Gousto» mit Garnelen und geräuchertem Lachs //15,30
auf bunten Blattsalaten, Balsamicodressing, Tomate, Gurke

Toast «Chiquita» mit Pute und Banane an Salatgarnitur *//13,60*

Warme Putenbrutstreifen auf bunten Blattsalaten mit Sherrydressing *//13,40*

Sülze[6235] an Salatgarnitur dazu Sauce Vinaigrette und Bratkartoffeln *//11,90*

2 Maultaschen in der Brühe dazu einen gemischten Salat *//11,90*

DESSERT

„Tagesbrettle“ Obstsalat mit Blutorangensorbet *//5,00*

Spargeldessert: Gebratener Spargel / Erdbeeren / Erdbeergel / Minzrahmeis *//7,90*

Für Umbestellungen berechnen wir 0,50 Euro zu Salatteller 1,50€

2 Antioxidationsmittel, 3 Konservierungsstoff, 4 geschwärzt, geschwefelt, 5 Süßungsmittel 6 Pökelsalz *Salate teilw. mit 3p