

Mittagskarte

APERITIV

Monin Bitter alkoholfrei mit O-Saft // 4,70

1 Glas Sekt // 3,60

VORSPEISEN

Geräucherter Lachs auf Rösti
an Salatbouquet // 7,40

Sellerierahmsuppe // 5,50

HAUPTGÄNGE

Rumpsteak vom Angusrind mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Pommes Frites und buntes Gemüse // 27,90

Forellenfilets in Mandelbutter gebraten, Kartoffeln und Blattsalat // 23,40

Schweinefilet in Champignonrahmsauce, Spätzle und Blattsalat // 22,50

Putengeschnetzeltes mit gelben Thai-Curry, Wokgemüse, Reis und Blattsalat // 19,80

Holzfällersteak vom Schwein mit Bacon⁶ und Champignons, Spätzle und Blattsalat // 18,70

Putenmedaillons auf hausgemachten grünen Nudeln, Tomatensugo, Blattsalat // 20,50

Rinderbraten in Rotweinsauce, Kartoffelknödel und Blaukraut // 19,80

Kassler-Hals ⁶auf Weinkraut dazu Dampfkartoffeln // 18,40

Schwarzwälder Cordon Bleu mit Speck⁶ und Käse gefüllt, Pommes Frites, Salatteller // 20,40

Nudeln Kirschtomaten, Tomatensugo, Grillgemüse dazu Blattsalate // 15,50

1 Paar Bauernbratwürste⁶ auf Weinkraut dazu Bratkartoffeln // 15,90

Putenstreifen Bowl, Blattsalate, Putenstreifen, Tomaten, Gurke, Sherrydressing // 13,40

Gousto Bowl, bunte Blattsalate, ger. Lachs, gebratene Garnelen, Tomaten, Oliven // 15,30

2 Maultaschen in der Brühe dazu einen gemischten Salat // 12,50

DESSERT

Tagesbrettle mit Bourbon Vanilleeis und Obstsalat // 5,50

Hausgemachtes Apfelkompott *warm* mit Bratapfeleis // 6,40

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