

t a g e s k a r t e
donnerstag, 15. dezember 2016

business lunch

champignonsuppe

piccata vom schweinerücken auf tomatenspaghetti

schokoladenmousse

17,00 €

nur der hauptgang 10,00 € = jeder weitere gang 3,50 €

<i>kürbiscremesuppe mit kernöl</i>	5,50 €
<i>pasta bolognese mit parmesan</i>	8,80 €
<i>bunter salatteller mit putenstreifen</i>	11,50 €
<i>ueberbackener ziegenkäse mit quitten</i>	12,00 €
<i>maultaschen geschmälzt oder geröstet mit ei und salat</i>	12,80 €
<i>vegetarische maultaschen geschmälzt mit salat</i>	12,80 €
<i>gemüse in safransauce mit kräuterflädle</i>	13,00 €
<i>sauerbraten mit hausgemachten serviettenknödel</i>	15,80 €
<i>meerbarbenfilet mit dāshisauce, fenichel und stampfkartoffeln</i>	16,50 €
<i>ochsenbrust mit meerrettichsauce, wirsinggemüse und kartoffeln</i>	17,00 €
<i>schweinefilet im speckmantel mit kürbisrisotto</i>	17,50 €
<i>wiener schnitzel mit gemischtem salat</i>	24,50 €

logo tagestipp

gnocchi in ziegenkäsesauce 7,50€

*„liebe gäste, soweit sie von allergien betroffen sind, melden sie sich.
gerne gibt ihnen unsere separate allergikerkarte oder unser küchenchef
auskunft über die in den speisen enthaltenen allergenen zutaten“*