

t a g e s k a r t e
freitag, 20. september 2019

business lunch

nudelsuppe

** * **

gebackener seelachs mit remouladensauce und kartoffelsalat

** * **

cassissorbet

17,00 €

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

<i>gulaschsuppe mit brot</i>	<i>7,80 €</i>
<i>kürbissuppe mit kernöl</i>	<i>7,80 €</i>
<i>champignons à la creme mit penne</i>	<i>10,80 €</i>
<i>salate der saison mit thunfisch, oliven und ei</i>	<i>11,50 €</i>
<i>maultaschen geröstet mit ei und salat</i>	<i>12,80 €</i>
<i>kohlrabi à la creme mit petersilienkartoffeln</i>	<i>12,80 €</i>
<i>gnocchi in gorgonzolasauce</i>	<i>12,80 €</i>
<i>leberspatzen geschmälzt mit salat</i>	<i>12,80 €</i>
<i>schweinegeschnetzeltes mit gemüse und kartoffeln</i>	<i>15,50 €</i>
<i>putencurry mit düst=reis</i>	<i>15,80 €</i>
<i>rindersteak mit kräuterbutter und pommes frites</i>	<i>17,80 €</i>
<i>wiener schnitzel vom kalb mit salatteller</i>	<i>24,50 €</i>

*„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“*