

# T A G E S K A R T E

Montag, 14. Oktober 2024

## Business Lunch

\*\*\*

Kürbiscremesuppe

\*\*\*

Falscher Hase im Speckmantel

Karotten- Erbsengemüse und Kartoffelpüree

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesauce

**Hauptgang 16.50 € *jeder weitere gang 4,00 €***

Suppe oder Dessert nur In Verbindung mit dem Hauptgang möglich

Kartoffelcremesuppe mit croutons	9,50 €
Gnocchi mit Waldpilzsauce und Parmesan	<b>15,80 €</b>
Spaghetti mit Rinderbolognese	15,80 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Rote Bete und Meerrettich	<b>16,50 €</b>
<i>matjes "hausfrauen art" mit kartoffeln</i>	<b>17,50 €</b>
Terrine Kuttel in Rieslingsahne und Brot	<b>17,80 €</b>
Königsberger Klopse Kapernsauce und Kartoffeln Rote Betesalat	19,50 €
Maultaschen geschmälzt oder geröstet mit Kartoffelsalat	<b>19,80 €</b>
Hausgemachte Fleischküchle mit Laub's Kartoffelsalat	<b>19,80 €</b>
Hausgemachte Leberspatzen geschmälzt mit Kartoffel-Gurkensalat	19,80 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Laub's Kartoffelsalat	<b>35,00 €</b>

*unser Restaurant hat donnerstagabend für sie geöffnet.*

*Dienstagabend 19. November Live- Jazz mit George Bailey und Gästen*

Liebe Gäste, soweit sie von allergien betroffen sind, sprechen sie uns an.

Unser Küchenchef Erteilt ihnen gerne auskunft über die in den speisen eventl.

***enthaltenen allergenen zutaten"***