

Mittagstisch

17.07. bis 21.07.2017

Gemüserösti

mit Meerrettichquark und Rucolasalat
8,50 €

Chinakohl-Salat mit Tandoori-Hähnchenbrust

und süß-saurer Soße, Baguette
9,50 €

Lasagne „Bolognese“

mit Salatbouquet
8,50 €

Saltimbocca von der Pute

mit Tomatensoße und Bandnudeln
9,50 €

Seehecht – auf der Haut gebraten -

auf Pfifferling-Risotto und Pesto
10,50 €

Tafelspitzsüppchen

mit dreierlei Einlagen
6,00 €

Frankfurter Grüne Soße

mit vier halben Eiern und Kartoffeln
9,50 €

Schöllkrippe Ziegenkäse mit Feige

und Walnuss-Honig gratiniert, Rucola-Schälchen
9,50 €

Blattsalat mit Orangen-Honig-Dressing

Puten-Kräuter-Spieß, Kirschtomaten, Sonnenblumenkernen und Quarkdip
13,00 €

Mittagstisch

17.07. bis 21.07.2017

Provenzalisches Ofengemüse

mit Rosmarinkartoffeln, gebackenem Schafskäse und Kräuterdip
12,50 €

Frische Pfifferlinge in Schnittlauchrahm

mit Brezelkloß und kleinem Marksalat
16,50 €

Linguini mit gebratenen Pfifferlingen

Tomatenwürfel in Trüffelbutter und gehobeltem Parmesan
12,50 €

Tafelspitz mit Meerrettichsoße

und Bouillonkartoffeln
15,00 €

Putenmedaillons „schwäbisch“

mit Champignons und Kräuter-Spätzle
12,50 €

Schweinebraten – offenfrisch -

mit Weißbierjus, zweierlei Klößen und Krautsalat
12,50 €

Zarte Rinderleber mit Trauben

in Honig-Balsamico-Jus, Sellerie-Kartoffel-Püree
und Rucolasalat
15,00 €

Schnitzel „Wiener Art“ oder Wiener Schnitzel vom Kalb

beide mit lauwarmen Erdapfelsalat und Preiselbeer-Zitrone
10,50 € / 16,00 €