

Mittagstisch

12.02. bis 16.02.2018

Linguini mit frischen Champignons

Tomatenwürfel und gehobelem Parmesan
8,50 €

Putenmedaillons in fruchtiger Currysoße

und Basmati-Reis
9,50 €

Hausgemachter Hackbraten mit Rahmwirsing-Gemüse

und Petersilienkartoffeln
8,50 €

Steak vom Jungschwein mit Apfel-Calvados-Soße

mit Kartoffel-Krusteln
10,50 €

Seehecht – auf der Haut gebraten -

auf Tomaten-Paprika-Risotto und Pesto
10,50 €

Tafelspitzsüppchen

mit dreierlei Einlagen
6,00 €

Feldsalat in Balsamicodressing

geröstete Pinienkerne und Parmesan
10,50 €

Schöllkriper 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

12.02. bis 16.02.2018

Teigtaschen mit Steinpilzen gefüllt

mit Gemüsestreifen und Trüffelrahm

12,50 €

Fränkischer Sauerbraten

mit Pflaumensoße, Balsamico-Rotkraut und Kartoffelklöße

16,50 €

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, Steckrüben-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 €

Grillteller „Fegerer“

mit dreierlei Steaks, Steakhouse-Fritten und Marktsalat

19,00 €