

Mittagstisch

14.05. bis 18.05.2018

Rote-Bete-Crêpe mit Spargelgemüse

und Salatbouquet

8,50 €

Bauernsülze mit Zwiebelvinaigrette

und Bratkartoffeln

8,50 €

Hacksteak mit Schafskäse-Füllung

Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

9,50 €

Puten-Saltimbocca

mit Salbei, Serranoschinken und Bratkartoffeln

9,50 €

Schollenfilet „Finkenwerder Art“

mit Speck, Zwiebeln, Croutons und Petersilien-Kartoffeln

10,50 €

Tafelspitzsüppchen

mit dreierlei Einlagen

6,00 €

Schöllkripper 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

14.05. bis 18.05.2018

Frankfurter Grüne Soße

mit vier halben Eiern und Kartoffeln
9,50 €

Linguini mit gebratenem grünem Spargel

Tomatenwürfel in Trüffelbutter und gehobeltem Parmesan
13,00 €

Großostheimer Bio-Spargel

mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln 15,50 €
... mit gekochtem Schinken 19,50 €
... mit Schnitzel „Wiener Art“ 20,50 €

Ochsenbäckle in Spätburgunder gegart

mit Marktgemüse und Sellerie-Kartoffel-Püree
16,50 €

Tafelspitz mit Meerrettichsoße

und Bouillonkartoffeln
15,00 €

Putenmedaillons „schwäbisch“

mit Champignons und Kräuter-Spätzle
12,50 €

Schweinebraten – ofenfrisch -

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 €

Grillteller „Fegerer“

mit dreierlei Steaks, Steakhouse-Fritten und Marktsalat
19,00 €