

Mittagstisch

05.11. und 09.11.2018

Ofengemüse mit gebackenem Schafskäse

und Kräuterdip

8,50 €

Hackbraten mit Zwiebeln

und Bratkartoffeln

8,50 €

Schweinelende mit Käsesoße

und Kartoffel-Krusteln

9,50 €

Hot Wok mit Putenstreifen

Shrimps und Koriander-Basmatireis

9,50 €

Seelachs paniert

mit Remouladensoße und Petersilien-Kartöffelchen

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

29.10. bis 31.10. und 02.11.2018

Teigtaschen mit Steinpilzen gefüllt

mit Gemüsestreifen und Trüffelrahm

13,50 €

Toskanisches Wildragout

mit Tagliatelle, Marktgemüse und Parmesan

17,50 €

Wiener Backhendl (ausgelöst)

mit Kartoffel-Gurkensalat, Remouladensoße,
Preiselbeeren und frittiertes Petersilie

15,50 €

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 €