

Mittagstisch

03.12. bis 07.12.2018

Blumenkohl mit Käse überbacken

Weißweinsauce und Petersilienkartoffeln
8,50 €

Hackfleisch-Lauch-Kartoffel-Auflauf

an Salatbouquet
8,50 €

Gebrautes Kassler mit Sauerkraut

und Kartoffel-Püree
9,50 €

Entenkeule mit Balsamico-Rotkraut

und Kartoffelkloß
10,50 €

Lachsforellenfilet mit Hummerrahmsauce

und Basmatireis
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

03.12. bis 07.12.2018

Teigtaschen mit Steinpilzen gefüllt

mit Gemüsestreifen und Trüffelrahm

13,50 €

Toskanisches Wildragout

mit Tagliatelle, Marktgemüse und Parmesan

17,50 €

Fränkischer Sauerbraten

mit Pflaumensoße, Balsamico-Rotkraut und Kartoffel-Klößen

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 €