

# Mittagstisch

15.04. bis 18.04.2019

**Käseknödel mit Champignonsoße**

und Salatbouquet

8,50 €

**Hackbraten mit Spargelgemüse**

und Kartoffel-Krusteln

9,50 €

**Hähnchenbrustfilet auf Bärlauch-Risotto**

und gehobeltem Parmesan

9,50 €

**Cordon bleu vom Schwein**

mit Bratkartoffeln

10,50 €

**Seehecht – auf der Haut gebraten -**

mit Rieslingsoße und Petersilienkartoffeln

10,50 €

\*\*\*\*\*

**Tafelspitzsüppchen**

mit dreierlei Einlagen

6,00 €

**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 €

**Frankfurter Grüne Soße**

mit vier halben Eiern und Kartoffeln

9,50 €

# Mittagstisch

15.04. bis 18.04.2019

## **Linguini mit gebratenem grünem Spargel**

Tomatenwürfel in Trüffelbutter und gehobeltem Parmesan  
13,50 €

## **Ochsenbäckle – in Spätburgunder geschmort -**

mit Bärlauch-Kartoffel-Püree und Marktgemüse  
17,90 €

## **Fitnesssteller – Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter**

Marktsalat und Baguette  
16,50 €

## **Tafelspitz mit Meerrettichsoße**

und Bouillonkartoffeln  
16,00 €

## **Putenmedaillons „schwäbisch“**

mit Champignons und Kräuter-Spätzle  
12,50 €

## **Schweinebraten – ofenfrisch -**

mit Weißbierjus, zweierlei Klößen und Krautsalat  
13,50 €

## **Zarte Rinderleber mit Trauben**

in Honig-Balsamico-Jus, Bärlauch-Kartoffel-Püree  
und Rucolasalat  
16,00 €

## **Schnitzel „Wiener Art“ oder Wiener Schnitzel vom Kalb**

beide mit lauwarmen Erdapfelsalat und Preiselbeer-Zitrone  
11,50 € / 17,00 €

## **Grillteller „Fegerer“**

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