

Mittagstisch

13.05. bis 17.05.2019

Auberginen-Curry

mit Basmatireis

8,50 €

Schinken-Nudeln

mit gehobeltem Parmesan

8,50 €

Hausgemachtes Hacksteak

mit Spargelgemüse und Salzkartoffeln

9,50 €

Hähnchenbrust vom Grill

auf Bärlauch-Risotto und Pesto

9,50 €

Scholle „Finkenwerder Art“

mit Speck, Zwiebeln 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 €

Frankfurter Grüne Soße

mit vier halben Eiern und Kartoffeln

9,50 €

Mittagstisch

13.05. bis 17.05.2019

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 €

Großostheimer Bio-Spargel

mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln 16,50 €
... mit gekochtem Schinken 20,50 €
... mit Schnitzel „Wiener Art“ 21,50 €

Tafelspitz mit Meerrettichsoße

und Bouillonkartoffeln
16,00 €

Putenmedaillons „schwäbisch“

mit Champignons und Kräuter-Spätzle
12,50 €

Schweinebraten – offenfrisch -

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 €