Mittagstisch

27.05. bis 29.05.2019 und 31.05.2019

Spargel-Lasagne
mit Salatbouquet
8,50 €

Gefüllte Paprika
mit Tomatensugo und Reis
8,50 €

Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella überbacken
und Steakhouse-Fritten
9,50 €

Lammcurry mit Koriander-Joghurt-Dip
und Basmatireis
10,50 €

Seelachs vom Grill
mit Gurkengemüse und Petersilienkartoffeln
10,50 €

****

Tafelspitzsüppchen
mit dreierlei Einlagen
6,00 €

Schöllkripper Ziegenkäse mit Feige
und Walnuss-Honig gratinert, 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 €

Liebe Gäste! Gerne erhalten Sie von unserem Service-Team unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

Mittagstisch

27.05. bis 29.05.2019 und 31.05.2019

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 – 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 €

Liebe Gäste! Gerne erhalten Sie von unserem Service-Team unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.