

Mittagstisch

09.09. bis 13.09.2019

Rote-Bete-Crêpe mit Pfifferlingen in Rahm

an Salatbouquet

8,50 €

Rostbratwurst mit Kohlrabigemüse

und Kartoffelpüree

8,50 €

Saltimbocca von der Pute

mit Ofenkartoffel und Kräuterdip

9,50 €

Spaghetti Bolognese

mit gehobeltem Parmesan

8,50 €

Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade

und Petersilien-Kartoffeln

10,50 €

Tafelspitzsüppchen

mit dreierlei Einlagen

6,00 €

Schöllkriper 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 €

Mittagstisch

09.09. bis 13.09.2019

Linguini mit gebratenen Pfifferlingen

Tomatenwürfel in Trüffelbutter und gehobeltem Parmesan
13,50 €

Ochsenbäckle – in Spätburgunder geschmort -

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

Frische Pfifferlinge in Schnittlauch-Rahm

mit hausgemachtem Brezelkloß und kleinem Marktsalat
17,00 €

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, Sellerie-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 €