

Mittagskarte

Montag 19. März - Freitag 23. März von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr



Thai-Fish-Curry ^(c,d,g,i)	11.00 €
> Kabeljau, Seelachs & Garnele in rotem Curry mit Ananas, Pak Choi und Paprika, dazu Basmatireis [Scharf]	
Entenbrust à l'orange ^(g,h,i)	13.50 €
> franz. Barbarie Entenbrust, rosa gebraten, mit Blaukraut, Orangenfilets und Maronen-Knöderl	
Cordon Bleu ^(g,h,i)	11.00 €
> vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, mit Raclettekäse und Backschinken gefüllt, dazu Kartoffelsalat oder Pommes	
Linguine „Carbonara“ ^(b,d,g,h)	9.50 €
> frische Linguine in Parmesan-Ei-Sauce, mit Speckstreifen, Zuckerschoten und Parma Schinken	
Kräuter-Pfannkuchen ^(a,c,g,i)	9.00 €
> mit grünem Spargel und Pilz-Rahm-Sauce [vegetarisch]	
Mediterranes Ofengemüse ^(a,c,g,i)	9.00 €
> Paprika, Zucchini, Schalotten und Pilze mit Olivenöl und Kräutern gebraten dazu Hummus, Harissa-Yoghurt und Kräuterbaguette [vegetarisch]	

Zu allen Mittagsgerichten servieren wir einen kleinen Beilagensalat oder unsere Tagessuppe.

Tagessuppe oder Beilagensalat extra klein 2.00€ / groß 3.20€



Wir stehen für regionale Qualität die man schmeckt!