

Mittagskarte

Montag 16. Oktober - Freitag 20. Oktober von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

BESTES AUS
REGIONALEN
ZUTATEN

Lachsfilet <small>[a,c,d,g,i]</small>	12.50 €
> frisch aus der Norwegen, ohne Haut glasig gebraten, auf Gurken-Schmorgemüse mit Röstkartoffeln und Dill-Sahne-Sauce	
Maishähnchenbrust <small>[a,g]</small>	10.50 €
> frisch aus Frankreich, mit Haut und Flügelknochen, knusprig gebraten, auf Röstkartoffeln und Speck-Zwiebel Sauce	
Schweinefilet <small>[a,c,g,h]</small>	12.50 €
> am Stück rosa gebraten und tranchiert, in Balsamico-Rosmarin-Reduktion, mit Zuckerschoten und Röstkartoffeln	
Penne „Al Forno“ <small>[g,h,i]</small>	8.50 €
> frische Penne mit Erbsen und Schinken in Bolognese Sauce, mit Emmentaler und Gran Padano überbacken	
Spinatknödel <small>[a,c,g,i]</small>	8.50 €
> hausgemacht, mit Bergkäse gefüllt, in Salbeibutter geschenkt, mit buntem Salat (vegetarisch) dazu knusprig gebratener Bacon +1.50 €	
Falafel <small>[a,c,g,i]</small>	9.00 €
> aus Linsen und Kichererbsen gebacken, mit Rote-Bete-Hummus, Grillgemüse und Chili-Koriander-Dip (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!