



MITTAGSKARTE VOM 12. – 15. März 2019

Bunter Blattsalat		9.00
Gemischter Salat		10.00
Winter-Salat		14.50
Winterliche Blattsalate mit Randestreifen, Orange und gerösteten Baumüssen an Mandel-Zitronen Dressing		
Frühlingsrollen vegetarisch (80g/Stk.) pro Stk. / 7.00 dazu Sweet-Chili-Sauce		
Rote Thai Currysuppe mit gebratenen Crevetten		11.50
Tagessuppe		7.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Gemüse und Tagliatelle		32.50
Cordon bleu vom Schweinsnierstück mit Gemüse und hausgemachten Pommes		26.00
Lammkoteletts auf Safranrisotto mit Gemüse		29.50
Maispouardenbrust gebraten mit Gemüse und Rosmarin Kartoffeln		26.50
Burger Steak , Entrecote vom Rind überbacken mit Fontal, pikante Cocktail Sauce und gerösteten Zwiebeln im Brioche Brötchen mit hausgemachten Pommes		24.50
Tatar vom Angus-Rindsfilet		
Von Hand geschnitten mit Toast und Butter, reichlich garniert	½ Port.	22.00
		34.00
Fischgericht		28.50
Gebratenes Doradenfilet auf Erbsen-Risotto		