

Mittagskarte Mittwoch, 13. Oktober 2021

Blumenkohlrahmsuppe 5,00

*Rahmgulasch mit Champignons, hausgemachten Spätzle
und gemischtem Salatteller 12,90*

*gefüllte Rinderrouladen in Burgundersoße mit Gemüse und
Salzkartoffeln 15,90*

*Schnitzel mit Zigeunersoße, Pommes frites und gemischtem
Salatteller 14,50*

*Bandnudeln mit Champignons und Schweinefiletspitze in
Rahmsoße, Salatteller 12,50*

*Gebratene Poularde (aus eigener Weidehaltung) mit Kürbiscreme
Aprikosensoße, Kroketten und Salatteller 14,90*

*Lendchen mit Champignons und Kürbiscreme
Kartoffelkroketten und Salatteller 19,50*

*Herbstlicher Salatteller mit Champignons und
Geflügelkroketten 9,50*

*Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsoße, Röstkartoffeln und
gemischtem Salatteller 15,50*

*Gratin von Edelfischen mit Käse – Kräuterkruste überbacken auf
Bandnudeln in Basilikumsoße, Salatteller 12,50*

Maracujacreme 3,90

Walnußeis mit eingelegten Pflaumen und Sahne 6,80

Hochzeitssuppe 5,00

Gemüseplätzchen mit Basilikumsoße (vegetarisch)

Reis mit gerösteten Erdnüssen, Salatteller

9,50

Kröstchen

Schnitzel mit Champignons auf Toast und

verschiedenen Salaten umlegt

13,90

Schlemmerteller

Schnitzel mit Champignons, Früchten, Gemüse

und Pommes frites

16,90

Hausgemachte Wildbratwurst mit Pflaumenchutney

Tagesgemüse und Röstkartoffeln

11,70