

**Wochenkarte von Montag, 25.1. – Sonntag, 31.1.,
11.00 – 15.00 Uhr**



Gemüselasagne mit Knusperhaube, vegan: 8,20
Brokkoli mit Käsesoße, mit Kürbiskernen gratiniert,
Butterkartoffeln, vegetarisch, gf = glutenfrei: 8,90
Forellenfilet in Butter gebraten, mit Salzkartoffeln
und Salat in saurer Sahne, gf: 12,50
Nudelgratin mit Hackfleisch unter einer
Käsekruste: 8,50
Gefüllte Paprikaschote auf Speck-Tomatensoße
mit Reis: 8,90
Großes Schnitzel „Wiener Art“ in unserer
hausgeriebenen Knusperpanade: 15,00
Boeuf Bourguignon mit Speck in Rotweinsauce,
Butternudeln: 12,50

Sonntag, 14.2.20, 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr:

Zum Mitnehmen: Unser Menü für Zwei zum Valentinstag

Vorspeiseteller für Verliebte:

Roter Glasnudelsalat mit Garnelen und Frühlingszwiebeln
Rosa gebratenes Roastbeef mit grünem Thaispargel
aromatische Datteltomaten, Mozzarella, Basilikum
Lachsschnitte auf Hummersauce mit Mandelbrokkoli
und Rote Bete-Risotto

oder

Kalbsrücken auf Cognac-Rahmsauce mit getrüffeltem Spitzkohl
und Karotten-Kartoffelpüree

Himbeer-Zitronentarte

Preis: 39,00 pro Person

Dazu bieten wir Ihnen einen besonderen Service, wählen Sie bitte aus:

Einen wunderschönen Frühlingsstrauß, von unserem Partner 1A Blumen Halbig
liebvoll zusammengestellt
klein: 20,00, groß: 35,00

Bitte bestellen Sie bis spätestens, Freitag, 12.2., 14.00 Uhr

**Wochenkarte von Montag, 25.1. – Sonntag, 31.1.,
11.00 – 15.00 Uhr**



Gemüselasagne mit Knusperhaube, vegan: 8,20
Brokkoli mit Käsesoße, mit Kürbiskernen gratiniert,
Butterkartoffeln, vegetarisch, gf = glutenfrei: 8,90
Forellenfilet in Butter gebraten, mit Salzkartoffeln
und Salat in saurer Sahne, gf: 12,50
Nudelgratin mit Hackfleisch unter einer
Käsekruste: 8,50
Gefüllte Paprikaschote auf Speck-Tomatensoße
mit Reis: 8,90
Großes Schnitzel „Wiener Art“ in unserer
hausgeriebenen Knusperpanade: 15,00
Boeuf Bourguignon mit Speck in Rotweinsauce,
Butternudeln: 12,50

Sonntag, 14.2.20, 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr:

Zum Mitnehmen: Unser Menü für Zwei zum Valentinstag

Vorspeiseteller für Verliebte:

Roter Glasnudelsalat mit Garnelen und Frühlingszwiebeln
Rosa gebratenes Roastbeef mit grünem Thaispargel
aromatische Datteltomaten, Mozzarella, Basilikum
Lachsschnitte auf Hummersauce mit Mandelbrokkoli
und Rote Bete-Risotto

oder

Kalbsrücken auf Cognac-Rahmsauce mit getrüffeltem Spitzkohl
und Karotten-Kartoffelpüree

Himbeer-Zitronentarte

Preis: 39,00 pro Person

Dazu bieten wir Ihnen einen besonderen Service, wählen Sie bitte aus:

Einen wunderschönen Frühlingsstrauß, von unserem Partner 1A Blumen Halbig
liebvoll zusammengestellt
klein: 20,00, groß: 35,00

Bitte bestellen Sie bis spätestens, Freitag, 12.2., 14.00 Uhr