



Wochenkarte vom 04. bis 12.03.2018

fruchtige Kokos-Curry Suppe 4,50 €

Angus Rinder Burger 200 gr. 12,90 €
mit Bacon, Jalapeño, Käse, Röstzwiebeln, Tomaten, Spiegelei, dazu BBQ Sauce,
Wedges-Potatos und Salatbouquet

Sauerbraten 14,50 € / klein 13,20 €
mit Knödel, Sauce und Salat vom Buffet

Schweinemedallions „Rusticana“ 17,50 € / klein 14,90 €
mit Steinpilzen & Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat vom Buffet

gegrillte Steinbeißer- & Zanderfiletmedallions 16,20
mit Safran-Weißweinsauce, dazu Spinat-Tagliatelle-Nest

ofenfrische Schäuferle 12,80 €
mit Knödel, Bratensauce und Apfelrotkraut

Schweizer Schnitzel 13,20 € / klein 10,90 €
mit gekochtem Schinken, Champignonsauce und Käse überbacken, dazu Röstitaler und Salat vom Buffet

saftiges Argentinisches Black Angus Rinderhüfsteak 16,80 €
mit grünem Pfeffer und getrockneten Tomaten in Rahmsauce, dazu Grillkartoffel

gegrilltes Hähnchenbrustfilet 11,20 €
mit Feta-Spinat-Kruste, dazu Tsatsiki und gebratener Reis

Rinder Tafelspitz 14,50 € / klein 13,50 €
mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Salat vom Buffet

Dessert: Wintertraum 5,90 €
warme Zimtpflaumen mit Walnusseis und Sahne

Crème Brûlée 4,50 €

Zusatzstoffe:

1-Konservierungsstoffe, 2-Farbstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4-geschwefelt, 5-koffeinhaltig, 6-Süßungsmittel,
7-chininhaltig, 8-Geschmacksverstärker, 9-Vorderschinken, 10-Laktose, 11 geschwärzt—

Allergen:

b Fisch, c Ei, g Milch, j Senf, k Sellerie, e Erdnüsse, s Sesamsamen, w Weichtiere,
a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), m Soja, L Krebstiere

