



Wochenkarte vom 26. bis 31.01.2018

Lauchcreme-Suppe mit Hühnerfleisch 3,90 €

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

Schnitzel „Rusticana“ 13,50 € / klein 10,90 €
mit Steinpilzen & Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat vom Buffet

Allgäuer Rinder-Entrecôte 15,50 €
mit Röstzwiebeln und Spiegelei, dazu Ofenkartoffeln mit Schnittlauchquark

Kalbssteak vom Grill 15,90 €
mit grünem Pfeffer und getrockneten Tomaten in Cognac-Rahmsauce, dazu Grillkartoffel

gegrilltes Zanderfilet 15,50 €
mit Zitronen-Safranbutter Sauce, dazu Tagliatelle-Nest

Schweinemedallions „Schweizer Art“ 14,90 €
mit gekochtem Schinken, Champignonsauce auf Röstitaler und mit Käse überbacken, dazu Salatbouquet

Griechischer Grillteller 16,90 €
mit kleinem Rumpsteak und Lammkotelett, dazu gebackener Schafskäse, Tzatziki und Grillkartoffeln

Spaghetti „di Marre“ 10,50 €
mit Meeresfrüchten und Knoblauch in würziger Tomatensauce, dazu Rukola

Fränkischer Schwein'sbraten 11,20 € / klein 9,90 €
mit Röstzwiebeln, Bratensauce, Knödel und Salat vom Buffet

Rinder-Tafelspitz 14,50 € / klein 13,50 €
mit Meerrettich-Sauce, Salzkartoffeln und Salat vom Buffet

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

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

