

Schmankerl im März

Rote Rüben-Cremesuppe m. Oberskrenhaube (G,L) € 5,50

Jäger-Cordon-Bleu in Kürbispanier € 18,70
(Speck, Gauda, Pfefferoni, Zwiebel)
 frittierte Erdäpfelwürfel und Knoblauch-Sauce (A,C,G)

„Zwiebel-Speck-Knödel“ mit Krautsalat (C) € 14,50

Rehschnitzel in Walnusspanier mit € 19,50
 Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren (A,C,G,H)

in Rosmarin gebratenes Hühnerfilet auf € 17,70
 Gemüse-Risotto mit gebratenen Zucchinischeiben (G,L,O)

Gemüse-Risotto mit Parmesan und € 14,50
 gebratenen Zucchinischeiben (G,L,O)

Gebratener Schweinslungenbraten auf € 19,80
 Thymian-Rahm-Nudeln mit Buttergemüse (A,C,G,L)

Tiramisu „klassisch“ im Glas (A,C,G) € 6,00

Hausgemachte Mehlspeisen (A,C,G,H,O)

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Verpackungsbeitrag € 1,50 je Menü / zw. € 0,50 + € 1,50 je Speise

Vorbestellungen bitte unter 0677/ 624 77 190

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch und Lactose (G), Schalenfrüchte – Baumnüsse (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesamsamen (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R)