

Wochenkarte

Vorspeise

Gebackener Ziegenkäse mit marinierten Bohnen, Tomaten und Blattsalat ^{1,3,7,9,10}	10,60 Euro
Blattsalat mit Tomaten, Radieschen, Paprika und Croutons ^{1,3,7,10}	7,50 Euro

Suppe

Knoblauchschaumsüppchen mit Crostini ^{1,7,9}	4,50 Euro
---	-----------

Hauptgänge

Piccata vom Kalb auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln und Balsamico Tomaten ^{1,3,7,9}	16,90 Euro
Fjordforellenfilet auf rote Bete Risotto mit Austernpilzen und Parmesan ^{1,4,7,9}	16,80 Euro
Spinatknödel mit Bergkäse, Kräutersaitlingen und brauner Butter ^{1,3,7,9}	11,40 Euro
Cordon Blue mit Pommes und kleinem Salat ^{1,3,7,10}	11,20 Euro

Brotzeiten

Bayerischer oder Schweizer Wurstsalat mit Brot ^{1,3,7,10}	7,20 Euro
Debreziner auf Sauerkraut mit Graubrot und Senf ^{1,7,9,10}	8,80 Euro
Putenstreifen mit Blattsalat, Pilzen und Parmesan ^{1,3,7,10}	9,60 Euro

Dessert

Gebrannte Schokocreme mit Vanilleäpfeln und Himbeersorbet ^{3,7}	7,50 Euro
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne ^{1,3,7}	4,20 Euro

Wir wünschen einen guten Appetit!

1= Gluten haltiges Getreide, 2=Krebstiere, 3= Eier, 4= Fisch, 5= Erdnüsse, 6= Soja, 7= Milch/Laktose, 8= Schalenfrüchte, 9= Sellerie, 10= Senf, 11= Sesamsamen, 12= Schwefeldioxid/ Sulfide (ab 10 mg/kg bzw. 10 m g/l, als SO2 angege