

Tageskarte

11.30Uhr bis 14.30Uhr

22.03.2026

Tagessuppe: Rinderkraftbrühe, Gemüse, Markklößchen A9, A7.

Tagesdessert: Englisch Mintcreme, Sahne A3, A7, 6

Menü 1: Hähnchengeschnetzeltes Champignonrahm, A9, A7,
Basmatiereis, Blattsalat 21, 00 €

Menü 2: Hähnchenbrust im Knuspermantel, Ananas- Chillysauce
Basmatiereis, Blattsalat A7, A1, 5, A 25, 00 €

Menü 3: Schweineschnitzel mit Paprika- Zwiebelsauce
Pommes Frites, Blattsalat A7, A1, 5, 24, 00 €

Menü 4: Argt. Rumpsteak vom Grill 200g, Madagaskarpfeffersauce
Kartoffelkroketten, Blattsalat 6 36, 00 €

Menü 5: Doradenfilets gebraten, Weißwein- Zitronensauce
Salzkartoffeln, Blattspinat 6 A1, A9, 26, 00 €

Menü 6: Riesengarnelen mit Ananas in Currysauce
Basmatiereis , BlattsalatA1, A11, A7 27, 00 €

Menü 7: Wiener Schnitzel (Kalb)
Pommes frites, Preiselbeeren, Blattsalat, 28, 00 €

Menü 8: Rotbarschfilet gebraten, grobe Senfsauce
Salzkartoffeln, Blattsalat A1, A9, 6 26, 00 €

Menü 9: Tagliarini in Bärlauchpesto
gebratenes Lachsfilet, Blattsalat 26,00 €

Menü 10: Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Käse und Schinken
Kartoffelkroketten, Blattsalat 28,00 €

Menü 11 : Rinderroulade Burgundersauce
Kartoffelklöße, Rotkohl 24,00 €

Menü 12: Schweinefiletmedaillons , Bärlauchrahmsauce
Kartoffelkroketten, Blattsalat 27,00 €

Klein und fein.: Skreifilet gebraten, Pernod – Kräutersauce
Salzkartoffeln, Blattspinat6 20,00 €

Kinderteller: Kleines Schweineschnitzel
Pommes Frites, Gurkensalat 16,00 €

Zeichenerklärung: 1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsstoff, 3-mit Antioxidationsmittel,
4-mit Geschmacksverstärker, 5-mit Phosphat, 6-mit Milcheiweiß, 7-mit Süßungsmittel.
Eine ausführliche Beschreibung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.