

Tageskarte

11.30Uhr bis 14.30Uhr

24. + 25.05.2026

Tagessuppe: Hühnerkraftbrühe, Maultaschen, Gemüse, Reis ^{A9, A7}.

Tagesdessert: Mousse Praline, Sahne ^{A3, A7, 6}

Menü 1: Rotbarschfilet gebraten, grobe Senfsauce ^{, A9, A7},
Salzkartoffeln, Blattsalat 26,00 €

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

Menü 3: Schweineschnitzel Paprika- Zwiebelsauce
Kartoffelkroketten, Blattsalat ^{A7, A1, 5} 26,00 €

Menü 4: Schweinefiletmedaillons vom Grill, Madagaskarpfeffersauce
Kartoffelkroketten, Blattsalat ⁶ 36,00 €

Menü 5: Schollenfilets gebraten, Dill-Weißweinsauce
Salzkartoffeln, Blattspinat ⁶ ^{A1, A9} 26,00 €

Menü 6: Portion frischer Spargel, Salzkartoffeln
Sc. Hollandaise 24,00 €

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

Menü 8: Tagliarini in Bärlauchpesto, gedünsteter weißer Spargel
gebratenes Lachsfilet, Blattsalat 29,00 €

Menü 9: Portion frischer Spargel, zwei kleine Schweineschnitzel
Salzkartoffeln, Sc. Hollandaise 32,00 €

Menü 10: Portion gedünsteter Spargel mit Hähnchenbrust im Knuspermantel
Sc. Hollandaise, Salzkartoffeln 30,00 €

Menü 11: Rinderroulade Rotweinsauce,
Kartoffelklöße, Blumenkohl 24,00 €

Klein und fein.: Lachsfilet gebraten Pernod - Kräuterrahmsauce
Salzkartoffeln, Blattspinat⁶ 19,00 €

Kinderteller: Fischstäbchen
Pommes Frites, Gurkensalat 15,00 €

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.