



Tageskarte 25.12

Vorspeisen

Flädlesuppe mit Tafelspitzeinlage

7,50.-

Gemischter Salat Balsamico Dressing

7,80.-



Linsensalat, Rote Bete, Feldsalat, Orangenfilets, Geröstete Walnüsse

an Himbeer-weißwein Dressing

12,50.-

Gebratene Polenta scheiben auf einem Waldpilzragout

10,50.-

Hauptgerichte

Zanderfilet in Kräuter Gebraten auf Zucchini und Kirschtomaten Gemüse

Spagetti al Olio

24.-

Rehragout aus der Keule, Speck-Schupfnudeln, Blaukraut

25.-

Coq au Vin (Hähnchen in Rotweinsauce)

Mit Spätzle und Blaukraut

22,50.-

Zwiebelrostbraten mit Spätzle oder Pommes und Marktgemüse

26.-

Paniertes Schnitzel mit Kartoffelsalat und Gurkensalat

Dessert

Pflaumen-Tiramisu mit Brownies

10,50.-

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne

9.-

