

Wochenkarte

Kürbisrahmsuppe vom Muskat – Kürbis mit Kasselerstreifen/ Weintrauben / Kürbiskernöl G,F,O,	€ 8,60
Carpaccio von Ringelbete Cashews Nüße / scheiben vom gebratenes Rinderfilet Black angus Avocadosalsa / Kräuter - Tomaten - Baguett A,D,E,F,G,H,L,O,	€ 13,90
Große Tabas – Variation Gebackene Riesengarnele mit Asiasauce / Dattel im Speckmantel Kleine Frikadellen, Kräutertunke / Melonenkugeln mit Serranoschinken Gegrillte Hähnchen – Tulips Tomatensalsa A,B,F,G,H,M,OR,	€ 15,90
Roastbeef kalt mit hausgemachter Remouladensauce, dazu Lyoner Bratkartoffeln A,G,	€ 19,60
Gebackenen Fetakäse an Zwiebel – Paprikagemüse A, C, G,	€ 8,60
Süßkartoffel - Gnocchi in Schinken Sahnesauce , dazu Salat A,C,G,	€ 10,20
Gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln, Apfelmus, Prinzessböhnchen, Erbsen, Möhren , dazu Kartoffelpüree A,G,O	€ 18,20
Gedämpftes Kalbs – Tafelspitz mit Apfel – Meerrettichsauce / Spitzkohl in Rahm Rote Bete, dazu Petersilienkartoffeln A, C, G,O,L	€ 17,90
<u>Empfehlung der Woche</u>	
Großer Angus Bürger Foccia – Brot / gebackene Süßkartoffel mit Dip A,E,F,	€ 15,90
Involtini vom Kalb gefüllte Kalbsschnitzel / Rahmsauce / Brokkoli / Möhren /Kroketten A,C,G,O,	€ 21,90
Wiener Kalbsschnitzel mit Gurkenrahmsalat und Bratkartoffeln A,C,G,O,	€ 19,60

Verehrte Gäste, wenn Sie unsere Speisefolgen verändern, dann nehmen wir einen kleinen Aufpreis !!!