

Mittagskarte

Vorspeisen

Champignons in Kräuterbutter gebraten
und mit Käse überbacken

8,00 €



knackiger Ackersalat an Balsamico Dressing, mit gebratenen
Hähnchenbruststreifen und Brotcroutons

14,50 €



kleiner gemischter Salatteller

4,90 €



3-Gang Mittagsmenüs

Tagessuppe

paniertes Schweineschnitzel, in Butter gebraten,
an sämiger Champignonrahmsauce, Pommes frites
und gemischten Beilagen Salat

26,50 €



zarte Kalbsleberwürfel, in einer Preiselbeersauce mit Birnenstückchen,
Sahnepüree und gemischten Salatteller

28,50 €



saftiges Rumpsteak, vom argentinischen Angusrind,
an einer pikanten Pfefferrahmsauce, grünen Speckbohnen
und Pommes frites

32,50 €



zartes Filetgeschnetzeltes vom Schwein, in einer leichten Dijon-
Senfrahmsauce mit Champignons, Eierspätzle und Salatteller

28,50 €



Pfefferpfanne, 2 zarte Schweinefiletmedaillons vom Grill,
an pikanter Pfefferrahmsauce, buntem Marktgemüse
und knusprigen Kartoffelkroketten

29,50 €    

in Zitronenbutter gebratenes Kabeljaufilet
auf Rahmlauchgemüse und Butterkartoffeln

29,50 €   

Sauerländer Wildragout, in Orangen-Preiselbeersauce, mit
frischen Wiesenchampignons, Bayerisch Kraut und Eierspätzle

29,50 €    

zarte Hähnchenbrust, vom Grill, auf Ratatouillegemüse
und asiatischen Basmatireis

26,50 €   

zarte Hirschkeulenscheiben, an einer Wacholderrahmsauce,
Bayerisch Kraut und hausgemachten Eierspätzle

29,50 €    

Elsässisches Schnitzel, 2 Schnitzel, natur gebraten, überbacken mit
Zwiebeln, Schinkenwürfeln, Crème fraiche und Käse, knusprigen
Kartoffelspalten und gemischtem Salat

29,50 €   

veganes asiatisches Süsskartoffel-Gemüsecurry
mit Kokosmilch im Basmatireisring

22,50 €

Tagesdessert