

# Mittagskarte

## Vorspeisen

Champignons in Kräuterbutter gebraten  
und mit Käse überbacken

9,50 €



knackiger Ackersalat an Balsamico Dressing, mit gebratenen  
Hähnchenbruststreifen und Brotcroutons

17,50 €



kleiner gemischter Salatteller

5,50 €



## 3-Gang Mittagsmenüs

### Tagessuppe

\*\*\*\*\*

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

29,50 €



zarte Kalbsleberscheiben "Berliner Art", mit Apfelscheiben  
und Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und gemischten Salatteller

32,50 €



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

34,50 €



zartes Filetgeschnetzeltes vom Schwein, in einer Rahmsauce  
mit Champignons, Kroketten und Salatteller

31,50 €



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

31,50 €    

in Zitronenbutter gebratenes Kabeljaufilet  
auf Rahmlauchgemüse und Butterkartoffeln

31,50 €   

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

32,50 €    

zarte Hähnchenbrustwürfel, in fruchtiger Curryrahmsauce,  
im Basmatireisring und gemischten Salatteller

29,50 €  

zarte Scheiben von der Hirschkeule, an einer Wacholderrahmsauce,  
Bayerisch Kraut und Eierspätzle

33,50 €    

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

31,50 €   

veganes asiatisches Süsskartoffel-Gemüsecurry  
mit Kokosmilch im Basmatireisring

25,50 €

\*\*\*\*\*

Tagesdessert