

**Unsere Menükarte vom 22.07.2024 bis 28.07.2024**  
**Täglich von 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr**

- Mo.** Zucchini cremesuppe  
Hausgebeizter Graved Lachs mit Dillsenfsoße und Baguette  
Großer Kartoffelrösti mit würzigem Speck, Zwiebeln und Käse überbacken  
Hähnchenragout in Kräutersoße, jungen Möhrchen und Kartoffelpüree  
Vanillepudding mit glacierten Waldfrüchten
- 
- Di.** Fleischbrühe mit Reis und Gemüse  
Schweinerolle Allgäu mit Kümmelsoße, gedämpftes Kräuterkrout und Püree  
Pizza mit Meeresfrüchten, Tomaten, Zwiebeln, Mozzarella und italienischen Kräutern  
Texas- Rinderhacksteak mit Natursoße, Rote Beete und Püree  
Glacierte Mandarinen auf Frischkäsecreme
- 
- Mi.** Basler Zwiebelsuppe  
Truthahnschnitzel Wiener Art mit Mischgemüse in Rahm und Pommes frites  
Blumenkohl mit Holländischer Soße, Kochschinken und Kartoffeln  
Truthahn- Naturschnitzel mit Bratensaft, Bohnengemüse und Kartoffeln  
Nuss Nougatpudding mit Mandelschaum
- 
- Do.** Gemüsebrühe mit Zwiebackcroutons  
Gebratene Kalbskeule mit Biersoße, warmer Krautsalat und Semmelpflanzerl  
Vegetarisches Maultaschengröstl mit Zwiebel, Erbsen, Ei und frischen Kräutern  
Topfenstrudel mit Dunstapfelspalten in Vanillesoße  
Joghurdessert mit Erdbeersoße
- 
- Fr.** Gemüsepüreesuppe  
Gebackene Nordseescholle mit Remouladesoße, Rucolakartoffeln und Zitrone  
Germknödel mit Pflaumenmusfüllung und Vanillesoße  
Gedünstetes Fischfilet mit Kräutersoße, Vitalgemüse und Kartoffeln  
Zitronencreme mit Rotweingelee
- 
- Sa.** Rinderbrühe mit Fleischklößchen und Gemüse  
Senfeier mit Rahmspinat, Kartoffelpüree und frischen Kräutern  
Heringstatar in Sauerrahmssoße mit Apfelringen, Bohnen und Dampfkartoffeln  
Gebackene Waldfrucht- Pavesen mit Vanillesoße  
Pudding Latte Macchiato mit gerösteten Mandeln
- 
- So.** Geflügelcremesuppe  
Kalbsleberscheibe mit Salbeisoße, Apfel, Röstzwiebeln, Rotkohl und Püree  
Spaghetti mit Gorgonzolasoße, gebratenen Kräuter- Pilzen und Hartkäse  
Kalbshacksteak mit Natursoße, Schonkostgemüse und Püree  
Nusseis mit Sahne und Waffel

**Änderungen vorbehalten**

**Je Menü berechnen wir 15,00 € inkl. gesetzlicher MwSt. pro Person.**

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch!*