



Unsere Tagesgerichte vom 20.01. – 25.01.25

Montag	20.01.	12.80
Gebratene Leberwurst auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln		
Dienstag	21.01.	15.80
Gebratene Tintenfischringe auf Tomatenrisotto dazu hausgemachtes Zaziki		
Mittwoch	22.01.	14.90
Hühnerfrikasse in Weisweinsauce mit Pilzen dazu Risi Bisi		
Donnerstag	23.01.	18.80
Kalbsleberstreifen in Portweinjus mit Kaiserschoten und Tagliatelle		
Freitag	24.01.	18.80
Gebratenes Doradenfilet auf Kohlrabigemüse und Quinoa		



Kinderkarte

Baggers zwei Stück mit Apfelmus	6.50
Nudeln mit Butter	4.90

Ladenöffnungszeiten Mo. von 9.00 – 15.00, Di. bis Fr. 9.00 – 18.00 Sa. 9:00 -14:00.
 Bistro Mo. Bis Fr. Von 9.00 – 15.00, Sa. 9.00 – 14.00,
 Küchenschluss täglich 14.00, samstags 13.45
 Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen wenden Sie
 sich bitte an unseren Service. Bistro: 0951 – 20859952 Laden: 0951 – 25534

Suppen/Vorspeisen:

Blumenkohlsuppe mit gerösteten Mandelblättchen	Port. 6.80
Kartoffeleintopf mit Gemüse und Räucherbauch	13.50
3 frische Austern mit Baguette	12.80
Antipastiteller mit gebratenen Zucchini, Aubergine, getrockneten Tomaten... uvm. dazu Baguette	13.50

Hauptgerichte:

Gebratenes Butterfischfilet auf Asiagemüse und Reis	19.50
Gebratenes Kabeljaufilet auf cremiger Roten Bete dazu Kartoffelstampf	17.80
Drei Baggers mit Norweger Räucherlachs und Kräutersauce	15.90
Deli Burger m. Rinderpatty, Raclettkäse, Frischkäse, Ofenpaprika und Speck dazu Salat und Pommes	17.90
Lammrücken „rosa gebraten“ auf Speckbohnen an Thymianjus mit Kartoffelgratin	29.80
Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Ratatouille und Gnocchi	17.90
Nudeln mit Kräuterpesto, Pinienkerne, Cherrytomaten und geriebener Schweizer Belper Knolle, dazu ein kleiner Salat	14.80
Gemüse Kuchen mit kleinem Salat	12.90
Vegan:	
Gefüllte Zucchini mit Kräuter-Couscous auf Tomatenragout	12.90

Desserts:

Hausgemachte Desserts im Angebot, fragen Sie den Service.	
Panna Cotta mit Erdbeersauce	7.50
Apfelstrudel	4.50
mit Vanilleeis + Sahne	6.50