

Mittwoch Vitamine satt

Wrap

gefüllt mit gebeiztem Lachs, Honig-Senf-Dill-Sauce, knackigem Eisbergsalat und Avocado
10,50 Euro

Wrap

gefüllt mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln, Cherry-Tomaten,
Frühlingslauch, Ingwer und Soja-Sauce
10,50 Euro

Dreierlei Ofen-Kartoffeln

Garnelen auf Cocktail-Sauce
Gebeizter Lachs auf Kräuterquark
Hähnchenbruststreifen auf Kräuterschmand
Beilagensalat
15,70 Euro

Salat Mexiko

Eisbergsalat, Lollo Rosso, Kidney Bohnen, Mais, Tomaten, Avocado, Peperoni und Zwiebeln
in Limetten-Joghurt-Dressing
mit Chili con Carne Burrito
14,50 Euro

Salat a la Chef

Blattsalate, Gurken, Tomaten, Radieschen, Paprika, Spinat, Karotten und Rote Beete
in Granatapfel-Vinaigrette
mit Chia-Cracker, Knoblauch-Baguette und gegrilltem Schafkäse
14,50 Euro

Paprika-Schote

gefüllt mit Cous-Cous auf Tomaten-Sugo und mit Mozzarella gratiniert
13,50 Euro

Dreierlei Frühlingsrollen

Vegetarisch mit Shiitakepilzen, Sprossen, Spinat, Karotten, Chinakohl, Knoblauch und Ingwer
dazu Sesam-Mayonnaise

mit gebratenen Hähnchenbruststeifen, Spitzkohl, Sprossen, Zucchini und Paprika
dazu Erdnuss-Sauce

mit Rindfleischstreifen, Karotten, Sellerie, Fenchel, Tomaten, Bärlauch und Chinakohl
dazu Curry-Dip
14,90 Euro

Schoko-Früchte

5,50 Euro

Smoothie

Erdbeere-Himbeere

mit Joghurt, Limette, Minze, Zimt und Leinsamenöl
4,50 Euro

Apfel-Banane

Mit Buttermilch, Spinat, Rhabarber und Leinsamenöl
4,50 Euro

Freitag Spargel und Bärlauch

Knackiger Spargelsalat

in Vinaigrette mit gebeiztem Lachs und Baguettebrot
10,80 Euro

Spargelcremesuppe

mit karamellisierten Spargelstücken
6,00 Euro

Bärlauch-Spaghetti

mit Scheiben von der rosa gebratenen Rinderhüfte, Steinpilz-Pesto und frittiertem Rucola
16,50 Euro

Bärlauch-Gnocchi

mit Garnelen und Hummer-Hollandaise gratiniert
16,50 Euro

Spargelgemüse in Buttersauce

mit paniertem Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln
17,80 Euro

Spargelstangen und Tomaten

mit Mozzarella gratiniert
auf Schweinerückensteak mit Petersilienkartoffeln
18,60 Euro

Spargel-Ragout

mit gebratenem Lachsfilet und Bärlauch-Spaghetti
19,50 Euro

Zweierlei vom Spargel

Weißer Spargel in Buttersauce und grüner Stangenspargel mit Schafkäse gratiniert
mit Butterkartoffeln
vegetarisch
15,60 Euro

Samstag Wir grillen für Sie

Schweinenacken-Steak

mit Schmorzwiebeln

11,80 Euro

Rinderhüft-Steak rosa

mit Bärlauchkruste

15,90 Euro

Schweinebauchscheiben „Asia“

mit Teriyaki-Glasur

11,50 Euro

Spare Ribs

mit Barbecue-Glasur

13,50 Euro

Hähnchenkeule

Tandoori-Art

14,90 Euro

Garnelen

mit Paprika-Mango-Chutney

14,90 Euro

Zu allen Gerichten gibt es Knoblauch- und Curry-Dip

Beilagen

Cous-Cous-Salat

3,00 Euro

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand

3,50 Euro

Steakhouse Pommes frites

3,00 Euro

Spaghetti-Pesto-Salat

3,50 Euro

Grillgemüse

3,50 Euro

Beilagensalat

3,00 Euro

Knoblauch-Baguette

3,00 Euro

Sonntag Essen wie bei Müttern

Saftiger Spießbraten
mit Frankfurter Grüner Sauce
14,80 Euro

Zart geschmorte Rinderbäckchen
in Rotwein-Sauce
18,90 Euro

Gulasch von der Putenbrust
in Champignon-Rahm-Sauce mit Wurzelgemüse
16,70 Euro

Kohlroulade
mit Braten-Jus
14,50 Euro

Beilagen wahlweise
Geschmolzene Kartoffelklöße
Butterspätzle
Petersilienkartoffeln

Apfel-Rotkohl
Geschmorter Spitzkohl
Beilagensalat

Heringsfilet nach Hausfrauen Art
Apfel, Zwiebel, Gurken
mit Speck-Rosmarin-Kartoffeln
und Beilagensalat
Euro 15,60

Paniertes Schweineschnitzel
an gebratenen Steinchampignons und Rahmsauce
mit Steakhouse Pommes frites
und Beilagensalat
Euro 15,90

Dessert für Freitag, Samstag und Sonntag

Vanille-Mascarpone-Creme

mit Erdbeer-Konfit im Becher

4,50 Euro

Vanille-Mascarpone-Creme

mit Rhabarber-Konfit im Becher

4,50 Euro

Eis-Variation

Vanille-Eis im Schokoladenmantel

Ananas-Eis im Schokoladen-Kokos-Mantel

Große Schokoladen-Eispraline

Euro 8,00