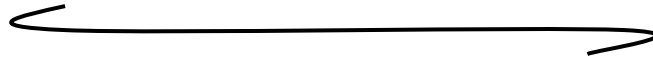




MITTAGSKARTE

vom 15. Mai bis 19. Mai 2012

Unser Mittagsmenu



Bunter Salat mit Räucherlachs
und knusprigen Croûtons

~~~~~

Geschmorte Schweinebäckchen  
und Medaillons vom Schweinefilet mit Petersilienstampfkartoffeln

~~~~~

Marinierte Erdbeeren und Pflaumen
mit hausgemachtem Mango-Joghurteis

27,50 €

Suppen

Kraftbrühe vom Tafelspitz

mit kleinen gefüllten Nudelsäckchen und Gemüse

4,80 €

Zuckermaiscremesuppe mit gebratenen kleinen Jacobsmuscheln

Frühlingslauch und Paprikastreifen

5,60 €

Drei kleine feine Suppen

Tomatencreme mit Creme fraîche

Maiscreme mit Geflügelstück

Bärlauchcreme mit Räucherlachsstreifen

6,00 €

Vorspeisen und Salate

Büffelmozzarella auf Oxsenherztomaten mit altem Balsamico, australischen Salzflocken und Frühlingszwiebeln	7,50 €
Frühlingsalat mit Scheiben von der gebratenen Maispouardenbrust mit Orangendressing und gebratener Tomatenpolenta	9,00 €
eine kleinere Portion	7,00 €
Carpaccio vom irischen Rinderfilet mit Safranmayonaise und mariniertem Ruccolasalat	11,00 €
Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken in Mayonaissecreme mit Bratkartoffeln	7,00 €
Großer Salatteller mit Putenbruststreifen, Croûtons und gebratenem Speck	10,50 €
Großer Salatteller mit gebratenen Fischfilets und Limonendressing	10,50 €
<u>Tagesessen inkl. einem alkoholfreien Getränk</u>	8,00 €
Dienstag: Spaghetti „Bolognese“	
Mittwoch: Wurstsalat mit Bratkartoffeln	
Donnerstag: Feiertag	
Freitag: Senfeier mit Petersilienkartoffeln	

Unsere besondere Empfehlung



aus unserem Kochbuch

Sanft gegarter Biolachs
mit Safransauce und Bärlauchkartoffeln,
dazu ein frischer Salat

19,50 €

Das Buch ist hier erhältlich

Hauptgerichte

Sanft gegarter Biolachs

mit Safransauce und Bärlauchkartoffeln,
dazu ein frischer Salat

19,50 €

Weißes Heilbuttfilet mit Parma-Schinken

gebraten auf Tomatennudeln,
dazu ein frischer Salat

21,00 €

Gebratenes Zanderfilet mit Zwiebelstampfkartoffeln
und einem frischen Salat

19,50 €

Gebratene Maispouardenbrust auf Zitronenrisotto
mit Chorizzo-Paprikajus

18,00 €

Rosa gebratene Entenbrust mit Pfefferkirschen
und Safranspätzle, dazu ein frischer Salat

19,00 €

Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln
und einem frischen Salat

12,50 €

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce
dünnen Bandnudeln und einem frischen Salat

18,00 €

**Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Schnittlauch-
Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln
und einem frischen Salat** 17,50 €

Neuseeländische Lammfilets
mit grünen Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln 22,50 €

**Irishes Rinderfilet mit frischem Gemüse, Kartoffelrösti
und Sauce Hollandaise** 24,50 €

Desserts



Marinierte Erdbeeren und Pflaumen
mit hausgemachtem Vanille-Limonensorbet 6,00 €

Tiramisu mit Cantuccini und Schattenmorellen 5,00 €

Hausgemachtes Schokoladeneis
und luftiger Schokoladenkuchen mit Erdbeeren 6,50 €

Brillat-Savarin Käse mit Feigensenf und hausgemachten
schwarzen Walnüssen 7,00 €

Diese Weichkäsespezialität aus Kuhmilch wird noch von Hand geschöpft
und im Burgund und in der Normandie hergestellt. Er ist cremig, weich im Mund,
schmeckt sahnig und leicht säuerlich.

Verschiedene Eissorten
Schokolade, Vanille, Erdbeere
1 Kugel fein ausgarniert 1,20 €

Portion Sahne 0,50 €

Schokoladensauce **oder** Fruchtmark 1,00 €

Und zum Kaffee oder Tee....

Feinste Auswahl Valrhona Pralinen **3 Stück** 3,60 €