

MITTAGSTISCH VON 12.00 BIS 15.00 UHR

Montag bis Freitag:

Vegangericht: Frische Pfifferlinge mit Champignons und Zwiebeln in Olivenöl gebraten, auf Vollkornnudel mit frische Kräutern und Nüssen bestreut 7,50

Vitalgericht: Thai Chicken – scharfe Hähnchenbrustteile mit Möhren, Champignons, Brokkoli, frischem Ingwer in Koriander-Chili-Sauce, dazu Basmatireis 7,50

Montag, den 17. Juli 2017

Schnittlauchomelette mit Pfifferlingen und Zwiebeln gefüllt, dazu Möhren-Orangensalat 6,00

Hähnchenbruststeaks im Kartoffelmantel gebraten an frischen Blattsalaten mit Gemüse und Balsamico-Vinaigrette, Pfeffer-Weißbrot 7,50

Dienstag, den 18. Juli 2017

Buntes Ofengemüse aus Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Zucchini, Paprika, Möhren und Champignons mit Rosmarin, Blattsalaten und Joghurtsauce 6,00

Knuspriges Schweinefleischstreifen mit Röstzwiebeln, Creme Sambal, Prinzeßbohnen und Pommes frites 8 7,50

Mittwoch, den 19. Juli 2017

„Linguine Mediterrane“ Flache Spaghetti mit frisch geschmorten Gemüse, getrockneten Tomatenstreifen in Olivenöl und mit Parmesan bestreut 6,00

Jungschweinerückensteak mit frischen Pfifferlingen, Zwiebeln und Tomaten, Kräuterbutter, Bauernbrot und frischen Salaten umlegt 7,50

Donnerstag, den 20. Juli 2017

Hausgefertigte Rösti mit Blattspinat, Spiegelei und Käse überschmolzen, Salat 5,90

Chili-Limetten-Rindfleisch aus der Hüfte mit Ingwer, Schalotten und Pilzen auf Bandnudeln 7,80

Freitag, den 21. Juli 2017

Pesto-Risotto mit Rucola, gebratenen Pfifferlingen, Champignons, Brokkoli, Möhren 6,20

Kokospfannkuchen gefüllt mit 4 Garnelen und Gemüse in Currysauce, dazu Salatbeilage 7,50