

MITTAGSTISCH VON 12.00 BIS 15.00 UHR

Montag bis Freitag:

Vegan Gericht: Koriander-Risotto mit Kichererbsenbällchen, Staudensellerie und Möhren in Koriander-Sojajoghurtsauce 7,50

Vitalgericht: Vollkorn-Spaghetti mit Hähnchen-Zitronen-Sugo, Bleichsellerie, Hähnchenfleisch, Tomate, Petersilie und Parmesan 7,50

Montag, den 14. August 2017

Frisch geschmortes südliches Gemüse (Aubergine, Zucchini, Möhren, Paprika, Zwiebeln, Champignons) mit Kräuterquark und Weißbrot 6,00

Fajitas mit Hähnchenbrustwürfel mit roten Paprika, Lauchzwiebeln, Tomaten und Eisbergsalat im Weizentortillas, Salsa Roja 7,30

Dienstag, den 15. August 2017

„Auberginenröllchen mit Frischkäse“ Gebackene Aubergine mit Mozzarella und Frischkäse gefüllt an Tomaten-Paprikasauce auf Makkaroni 6,00

Scallopine vom Schwein in Zitronen-Salbei-Sauce mit Kartoffel-Gemüse 7,20

Mittwoch, den 16. August 2017

Kräuterpfannkuchen mit Champignonrahm gefüllt, dazu Salatbeilage und Kräuterquark 6,00

Hühnerfrikassee mit Champignon und Erbsen in cremiger Sauce, dazu Gemüsereis 7,50

Donnerstag, den 17. August 2017

Frischer Salatteller mit Obstspießen und hausmarinierten Schafkäsewürfeln in Johannisbeervinaigrette, dazu Sesamweißbrot 6,20

Deftiges Schweinegulasch mit Paprika und Zwiebeln, dazu Schupfnudeln 7,50

Freitag, den 18. August 2017

Schnittlauchomelette gefüllt mit Pfifferlingen und Zwiebelwürfeln in Pestorosso-Sauce, dazu Kräuterquark und Salatbeilage 6,00

„Gebackenes Fischfilet Orly“ Seelachsfilet in Bierteig gebacken an Tomatensauce, Dampfkartoffeln und einer Salatbeilage mit Dressing 7,50

MITTAGSTISCH VON 12.00 BIS 15.00 UHR

Montag bis Freitag:

„Kürbis-Bagel“ Sesambagel mit geschmorten Kürbiswürfeln, Butter, Frischkäse, Dill und Salatbeilage mit Dressing 8 4,50

Vitalgericht: „Gebackene Käse-Kartoffeltaler“ mit Kochschinken und Jalapenos auf frischem Gemüse in Kräuter-Joghurtsauce 8 5,50

Montag, den 8. September 2014

„Tagliatelle mit Salbei und Tomate“ Schmale Bandnudeln mit Zwiebeln, Rosmarin, frischen Tomatenwürfeln, gehacktem Salbei und mit Schafkäse bestreut 8 5,40

„Putenbruststeak-Florentina“ mit frischem Blattspinat, Zwiebeln und Kokos in Feigen-Rahmsauce und Kartoffelkroketten 8 6,80

Dienstag, den 9. September 2014

„Lyonnaiser Kartoffeln“ Roh gebratene Kartoffelscheiben mit Zwiebeln und Petersilie, Kräuterquark und Salatbeilage mit Dressing 8 5,40

„Wirsing-Geflügel-Röllchen“ gefüllt mit Geflügelfleisch, Zwiebeln und Zucchini auf fruchtiger Tomatensauce mit Basmatireistimbale und Kräutern 6,60

Mittwoch, den 10. September 2014

„Kürbis-Spaghettini“ Nudeln mit gehobelten Kürbis, bunten Paprikawürfeln, Curry, Sesam, Rahm, Zitrone, Butter und Petersilie 8 5,30

„Mixed-Grillteller“ Schweinesteak, Rostbratwürstchen, Lammhacksteak und Grillspeck auf Bratkartoffeln mit Prinzeßbohnen und Kräuterbutter 1,3,8 6,80

Donnerstag, den 11. September 2014

„Tortelloni mit Pilzsauce“ Frische Pfifferlinge, Zwiebeln, Champignons und Austernpilze in Joghurtrahmsauce mit Parmesan und Petersilie bestreut 8 5,60

„Geschnetzeltes vom Schweinerücken“ mit Zwiebeln, Kichererbsen, frischem Paprika in Pfefferrahm und gebackene Kartoffel-Röstinchen 6,80

Freitag, den 12. September 2014

„Maccheroni-Vegetable“ Lange Makkaroni mit frisch geschmortem Gemüse in Rahmsauce, frischen Kräutern und Schafkäse bestreut 8 5,40

„Fischteller Neptun“ Verschiedene gebratene Fischfilets mit Thunfisch in Krebs-Schwanzbutter, geschmorte Kartoffeln und Salatbeilage mit Honig-Dressing 6,80