

Unsere monatlich wechselnde Karte mit Produkten die frisch und
saisonal von uns zubereitet werden - Februar 2024

Vorspeisen

Rotkohl - Rhabarbersuppe mit Croutons **5 Euro**
vegetarisch (Milch, Weizen)

**Kleiner gemischter Salat mit Kernen, Nüssen,
Balsamico und Olivenöl** **8 Euro**
vegan (Nüsse, Sulfit)

Rinderbouillon mit Brotnödel und Gemüse **8 Euro**
(Weizen, Milch)

zu allen Vorspeisen reichen wir Brot (Weizen)

Hauptgerichte

Seniorenportionen sind möglich -bitte erfragen!

**Rinderroulade mit Speck und Gewürzgurke
gefüllt, dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkohl** 24 Euro
(Sellerie, Sulfit, Milch, Weizen)

**Spaghetti mit Basilikumpesto und Käse,
dazu ein kleiner Blattsalat** 14 Euro
vegetarisch (Weizen, Sulfit, Nüsse, Milch)

**Rigatoni mit Lachs, Scampi, Blattspinat und
Safransauce** 18 Euro
(Sulfit, Weizen, Milch, Krustentiere)

**Angus Rinderrückensteak (ca. 270 g) mit
Thymianzwiebeln, Pommes frites und
einem kleinen Salat** 29 Euro
(Sulfit, Milch)

**Hirschgulasch mit Kürbisravioli und
Rosenkohl** 24 Euro
(Milch, Sulfit, Weizen)

**Gebratenes Filet vom Skrei (Winterkabeljau)
mit Grapefruitsauce, gebackenen Kartoffeln
und Kirschtomaten** 26 Euro
(Weizen, Sulfit, Sellerie, Milch)

**Kräutergnocchi mit Karotten - Honigsauce,
Datteln und Macadamianüssen** 17 Euro
vegetarisch, vegan möglich mit Tomatensauce (Nüsse)

*** Tagesangebot siehe Aushang oder erfragen ***

Dessert

**Karamelcreme mit gegrillter Ananas
und Rosmarin - Griessticks** 8 Euro
(Milch)

**warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
und Schlagsahne** 8 Euro
(Milch, Ei, Weizen)

Kindergerichte

**Kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites
und Möhren** 8 Euro
(Weizen, Ei)

Penne mit Tomatensauce und Parmesan 7 Euro
(Milch, Weizen, Sellerie)

**2 hausgemachte warme Quarkkälchen
mit Rosinen dazu Apfelmus** 7 Euro
(Sulfit, Ei, Weizen)

Wir wünschen guten Appetit !