

## Tageskarte



zu allen Gerichten können Sie sich einen Beilagensalat 4,50€ dazu bestellen

rustikaler Wurstsalat " a la chef"	8,50 €
mit Käse, frischen Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Schnittsalat	
Metzger`s gerauchte Bauernbratwürste mit groben Senf un Brot	6,00 €
hausgemachte Currywurst mit Blattsalate und Pommes frites	10,00 €
hausgemachte Bolognese mit Orrichette und Parmesan	7,50 €
frische bunte Salatplatte mit Feta, Oliven und gebackene Hähnchenstreifen im Cornflakesmantel	15,00 €
gebratenes Asiatisches Gemüse und Eiernudeln in einer fruchtigen Kokos- Limettensoße	8,50 €
-dazu in Teriyakisße marinierte und mit Sesam gebratene Lachstranchen	17,50 €
gebratene argentinische Riesengarnelen und Kalamarei in einer mediterranen Butter und Röstbrot	Vsp 12,50 €
"Käsespätzle" mit "Emmentaler-Brie- Cheddar" in Rahm mit Kräutern	10,00 €
hausgemachte Süßkartoffelgnocchi in Salbei- N'ussbutter und Kirschtomaten	11,50 €
zarter Zwiebelrostbraten mit Bratenjus, Kräuterbutter dazu hausgemachte Spätzle	18,50 €
im Cornflakesmantel gebackenes Hähnchenbrustfilet mit Parmesan-Knoblauchdip und Zucchini-Tomatengemüse	15,00 €
Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Bratensoße mit Skin on fries oder einem bunten Beilagensalat	10,50 €
Schweinefilets in Pfifferlingsrahm mit hausgemachten gebackenen Risottobällchen	17,50 €
Cordon Bleu " a la chef" mit -Brie, Schinken, Preiselbeere- mit Skin on fries oder einem bunten Beilagensalat	13,50 €
hausgemachtes Apfel- Ginsorbet	3,50 €
Dessertempfehlung ab Donnerstag -Schwarzwald im Glas- "Schokolade- Vanille- Kirsch- Sahne"	5,00 €