

# Tageskarte



mariniertes Carpaccio vom Lachs "Ceviche Style" mit Zitrusfrüchte- Chili- Roter Zwiebel dazu Bauernbaguette	12,50 €
Creemesuppe von der Süßkartoffel mit Kokosnussmilch, Curry und Garnele	6,00 €
Tagliatelle mit gebratenen Pfifferlingen in Parmesanbutter geschwenkt, dazu frische Kirschtomaten und Petersilie	16,50 €
gebackene Rote- Beete Risottobällchen mit gegrilltem Feta, Rucola und einem Salat vom Büffet	15,00 €
Schweinefilets in Pfifferlingsrahm mit Butterspätzle, Kartoffelkrapfen und Salat vom Büffet	HG: 18,50 € Senioren: 15,50 €
Siedefleisch vom Göttelfinger Weiderind in Meerrettichsoße Preiselbeeren, gebratene kleine Kartoffele und marinierte Rote Beete	16,50 €
Norweger Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Riesling- Buttersoße dazu Tagliatelle und ein Salat vom Büffet	20,50 €
dreifarbiges Mousseschnitte von der belgischen Schokolade mit Crumble, Himbeerkompott und Bourbon- Vanilleeis	7,50 €
"Tiefkühltheke" für Zuhause	
feine Kalbsrouladen mit Parmesan- Spinat gefüllt und Madeirasoße "2 Stk"	12,50 €
hausgemachte Kohlroulade vom Rind und Schwein in Bratensoße "2 Stk"	9,00 €
Saure Kutteln in Balsamico- Rotweinssoße	4,00 €