

Schmankerl im Februar

Rote Linsen-Orange-Kokos-Cremesuppe^(L) € 5,90

Jäger-Cordon-Bleu in Kürbispanier € 19,90
 (Speck, Gauda, Pfefferoni, Zwiebel)
 frittierte Erdäpfelwürfel und Knoblauch-Sauce^(A,C,G)

„Knödel-Duett“ (Selchfleisch/Grammel) € 16,50
 mit Karotten-Kraut oder Krautsalat^(L)
 Zubereitungsdauer ca. 25 Minuten!

Zitronen-Thymian-Risotto mit gebratenen € 15,30
 Zucchini-scheiben und Parmesan^(G,L,O)

Zitronen-Thymian-Risotto mit Parmesan, € 21,80
 gebratenem Seehechtfilet und Zucchini-scheiben^(D,G,L,O)

Warmes Schoko-Nuss-Törtchen mit
 Schokoladensauce (mit Rum) und Vanilleeis^(A,C,G,H) € 8,90

Honig-Mohn-Mousse auf Beerenragout^(C,G,O) € 7,50

Hausgemachte Mehlspeisen^(A,C,G,H,O)

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Verpackungsbeitrag € 1,50 je Menü / zw. € 0,50 + € 1,50 je Speise

Vorbestellungen bitte unter 0677/ 624 77 190

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch und Lactose (G), Schalenfrüchte – Baumnüsse (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesamsamen (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R)