

## **Tageskarte**

### **Vorspeisen:**

<b>Rinderbouillon mit Grießklößchen und Gemüsewürfel</b>	<b>8,80</b>
<b>Erbsenschaum- Suppe mit Garnelen</b>	<b>9,80</b>
<b>Linsen- Curry- Suppe (vegan)</b>	<b>8,80</b>

### **Salate:**

<b>Wildkräuter Salate, Bio- Ziegenkäse, Rote Beete, Birne (vegetarisch)</b>	<b>14,90</b>
---	--------------

### **Hauptgerichte:**

<b>1</b>	<b>Rote Beete Risotto, Parmesan, Granatapfelkerne</b>	<b>22,80</b>
<b>2</b>	<b>Kalbsbraten aus der Keule, mit Champignonrahmsauce, Gemüse und Kartoffeln</b>	<b>26,50</b>
<b>3</b>	<b>Grünkohl, Bratkartoffel, Kasseler und Rauchend</b>	<b>22,30</b>
<b>4</b>	<b>Gebackenes Rotbarschfilet mit zerlassener Butter Salatteller und Salzkartoffeln</b>	<b>26,50</b>
<b>5</b>	<b>Fisch- Burger: Brioche, Rotbarbe, Chorizo, Balsamico- Zwiebeln, Paprika, Jalapeno, Cocktailsauce, Pommes</b>	<b>21,30</b>
<b>6</b>	<b>Cordon bleu vom Schwein mit Bratkartoffeln und Salatteller</b>	<b>21,80</b>
<b>7</b>	<b>Gebratene Rotbarbe auf Muschel- Gemüse- Curry und Reis</b>	<b>24,90</b>
<b>8</b>	<b>Zwei Schweinemedallions mit Kräuterkruste, geschmortes Gemüse und Kartoffelgratin</b>	<b>25,80</b>
<b>9</b>	<b>Geschmorte Ochsenbacke auf Rahmwirsing mit Kartoffelgratin</b>	<b>26,50</b>
<b>10</b>	<b>Kalbsragout mit Champignons Salat und Spätzle</b>	<b>26,80</b>
<b>11</b>	<b>Kabeljaufilet auf Blattspinat, Senfsauce und Salzkartoffeln</b>	<b>24,90</b>