

# Tageskarte

## Vorspeisen:

**Rinderbouillon mit Grießklößchen und Gemüsewürfel** 8,80

**Erbsenschaum- Suppe mit Garnelen** 9,80

**Linsen- Curry- Suppe (vegan)** 8,80

## Salate:

**Wildkräuter Salate, Bio- Ziegenkäse,** 14,90

**Rote Beete, Birne (vegetarisch)**

## Hauptgerichte:

**1 Rote Beete Risotto, Parmesan, Granatapfelkerne** 22,80

**2 Kalbsbraten aus der Keule,  
mit Champignonrahmsauce, Gemüse und Kartoffeln** 26,50

**3 Grünkohl, Bratkartoffel, Kasseler und Rauchend** 22,30

**4 Gebackenes Rotbarschfilet mit zerlassener Butter  
Salatteller und Salzkartoffeln** 26,50

**5 Fisch- Burger: Brioche, Rotbarbe, Chorizo, Balsamico- Zwiebeln, Paprika, Jalapeno, Cocktailsauce, Pommes** 21,30

**6 Cordon bleu vom Schwein  
mit Bratkartoffeln und Salatteller** 21,80

**7 Gebratene Rotbarbe  
auf Muschel- Gemüse- Curry und Reis** 24,90

**8 Zwei Schweinemedaillons mit Kräuterkruste,  
geschmortes Gemüse und Kartoffelgratin** 25,80

**9 Geschmorte Ochsenbacke auf Rahmwirsing  
mit Kartoffelgratin** 26,50

**10 Kalbsragout mit Champignons  
Salat und Spätzle** 26,80

**11 Kabeljaufilet auf Blattspinat,  
Senfsauce und Salzkartoffeln** 24,90