

Mittagstisch

von 12-14.30 Uhr (Samstag bis 14 Uhr)

vom 16.4. - 21.4.2018

Montag

Pasta in einer Basilikum-Zitronensoße, mit Räucherlachs und geriebenen Parmesan, vorweg ein grüner Salat 7,50

Schweinerückensteak in Barbequesoße, mit gebackenen Krokette, einem Klecks Schmand, dazu ein kleiner Salat 8,50

Dienstag

Kartoffelgnocchi mit Zucchini und Paprika in einer Bärlauchsoße und geriebenen Emmentaler, dazu ein grüner Salat 7,50

Rinderleber sauer oder geröstet mit hausgemachten Kartoffelpüree und Salat (G) 8,50

Mittwoch

schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze und gemischten Salaten garniert 7,50

Putengeschnetzeltes in weißer Balsamicosahnesoße, mit Tagliatelle und sautierten Kirschtomaten, vorweg ein gemischter Salat 8,50

Donnerstag

Curryreis mit buntem Gemüse und einer leichten Kokossoße, dazu ein Blattsalat (G) 7,50

Uhl's Bärlauchbratwürste mit einer Senfjus, Dampfkartoffeln und einem Salat (G) 8,50

Freitag

Schweinerückensteak auf Käsespätzle, mit Bratenjus, Röstzwiebel und einem Salat 8,50

gebackenes Seelachsfilet mit hausgemachten Kartoffelsalat, Remouladensoße und Salat 8,50

Samstag

paniertes Schnitzel vom Schwein, mit Pommes Frites und einem Salat 8,50

Ochsenbrust in Meerrettichsauce, Preiselbeeren, Dampfkartoffeln und grünen Blattsalat (G) 12,80

.....Die Tipps der Woche.....

gemischte Salate der Saison in Hausdressing, mit gekochtem Schinken, Käsestreifen und Kirschtomaten, dazu Brotauswahl 7,50

elsässer Putensteak '150g' auf Rucola-Nudeln, mit Bratenjus und Parmesan, dazu ein Salat 9,80

Tagessuppe in Verbindung mit dem Menü 2,00

kleiner gemischter Salat zum Menü 2,80

Solokugel Tiramisueis und einem Tupfer Sahne 4,20

G = Dieses Essen ist Glutenfrei

Unsere Küche arbeitet mit Weizenmehl,
deshalb können wir keine 100% glutenfreie Speisen garantieren