

# Mittagstisch von 12-14.30 Uhr (Samstag bis 14 Uhr)

vom 24.07. - 29.07.2017

## Montag

Penne Rigate in einer Currysahnesoße, mit Spinat, Räucherlachs, Parmesan und einem grünen Salat 7,50

mediterran mariniertes Schweinerückensteak mit hausgemachten Potatoewedges, Sour Cream und einem Salat 8,50

## Dienstag

Pfannenkuchen mit Rahmgemüse und geriebenem Emmentaler, dazu ein grüner Salat 7,50

Rinderleber sauer oder geröstet, mit hausgemachten Kartoffelpüree und einem Salat 8,50

## Mittwoch

Basmatireis in einer pikanten, süß-sauren Ananassoße, mit Rucola, gebackenen Mini-Frühlingsrollen und einem grünen Salat 7,50

Putensteak in Sesamjus, mit geschmorten Bohnen-Tomatengemüse und gebackenen Kartoffeltalern 8,50

## Donnerstag

hausgemachte Serviettenknödel mit Schmelze und Waldpilzsoße, dazu ein grüner Salat 7,50

gefüllte Kalbssemmelrolle an Bratenjus, mit feinen Nudeln und einem Salat 8,50

## Freitag

Schweinerückensteak in Rosa-Pfeffersoße, mit badischen Knöpfle und einem Salat 8,50

gebackener Seelachs mit hausgemachten Kartoffelsalat, Remouladensoße und Salat 8,50

## Samstag

1 Paar Kalbsbratwürste in Zwiebeljus, mit Pommes Frites und einem Salat 8,50

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

gemischte Salate der Saison in Hausdressing mit Thunfisch, Zwiebelringen und Fetakäse, dazu unser Hausbrot 7,50

kleines Kalbsrahmschnitzel ca. '150g', mit sautierten Steinchampignons und hausgemachten Spätzle, dazu ein kleiner Salat 13,80

Tagessuppe in Verbindung mit dem Menü 2,00

kleiner gemischter Salat zum Menü 2,80

Solokugel Himbeere-Litschi-Rosenwasser-Sorbet...  
...oder weisse Schokolade mit einem Tupfer Sahne 4,20