

# Mittagstisch

von 12-14.30 Uhr (Samstag bis 14 Uhr)

vom 17.12 - 22.12.2018

## Montag

Tagliatelle in Pfifferlingrahm mit geriebenen Parmesan und einem Salat	7,80
Schweineschnitzel Natur gebraten, Pfefferrahmsauce, grünen Bohnen und Kartoffelkrusteln	8,80

## Dienstag

Gebackene Sesamkartoffeln mit Kohlrabi in Bechamelsauce, Reibekäse, Salat	7,80
Rinderleberle Sauer oder geröstet mit Kartoffelpüree und buntem Salat	8,80

## Mittwoch

Kartoffel-Spinatgratin mit Käsekruste, Sahnesauce und Ruccola, dazu einen Salat -G-	7,80
Pollo fino vom Hähnchen auf Basmatireis mit Oliven und Tomatensauce, Blattsalat -G-	8,80

## Donnerstag

Feldsalat im Wallnussdressing mit kleinen Tomaten, Speck und Croutons - veggie ohne Speck	7,80
Geschnetzeltes vom Schwein Zürcher Art mit abgeschmelzten Spätzle und einen Salat	8,80

## Freitag

Putensteak mit Zitronen-Hollandaise, grünen Böhnchen und feinen Nudeln	8,80
Rotbarschfilet mit Tomaten-Kräuterhaube, Weißweinsauce und Kartoffeln, dazu Salat	8,80

## Samstag

Schäufele in Rotweinsauce mit hausgemachten Kartoffelsalat und Blattsalat	8,80
---	------

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

Mexikanischer Roter Bohnen Hackfleischeintopf, dazu unsere Brotauswahl	7,80
Marinierte Rinderhufststreifen in feiner Sauce mit Grana auf breiten Nudeln, dazu Salat	12,80
Tagessuppe in Verbindung mit dem Menü	2,20
kleiner gemischter Salat zum Menü	3,00
Solokugel Zimtrahmeis mit einem Tupfer Sahne	4,20

**Immer Samstags:  
Ochsenbrust mit Meerrettichsoße, Dampfkartoffeln,  
Preiselbeeren und Rote Beete Salat 13,80**

- alle Preise in Euro -

G = Dieses Essen ist Glutenfrei. Unsere Küche arbeitet auch mit Weizenmehl, so dass wir keine 100% Glutenfreie Speisen garantieren können.