

Wochenmittagstisch 11.30 bis 18.00 Uhr, 19. bis 25. März 2018

Eintopf der Woche

Kartoffel-Spitzkohleintopf mit Kasseler,
Lauch, Petersilie und Creme Fraiche 9,50

Montag:	Linguine mit Spinatpesto, Ei, Hokkaido und Parmesanspäne Bratwurst vom Thüringer Duroc mit Thymianjus, Apfel-Kartoffelstampf und Zwiebelschmelz	8,90 10,90
Dienstag:	Erbsenrisotto mit Minze, Kohlrabi und Speckstippe Hähnchen Fajitas mit Gemüse Couscous, Chiliöl und Guacamole	8,90 10,90
Mittwoch:	Fussili mit Rinderstreifen, Teriyaki, Sprossen, Chicoree, Peperoni und Zuckerschoten Geschmorte Maishähnchenkeule mit Süßkartoffelwedges, pikantem Bohnenpüree und Schmand	9,50 10,90
Donnerstag:	Rote Bete-Risotto mit Ziegenkäse, grünem Spargel, Haselnüssen und Basilikumcreme Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensoße, gebratenem Brokkoli und Knöpfle	9,50 10,90
Freitag:	Thai Curryrisotto mit Wakame, marinierten Rinderstreifen und Mango In Butter gebratenes Rotbarschfilet mit Kartoffel-Fenchelgratin und karamellisierten Kürbis	9,50 15,50
Samstag und Sonntag	Kleines Rinderrückensteak (150g) mit Kräuterkartoffeln, Caesar Salad und Chilicreme	16,50

Sandwiches jeweils 5,90

mit Tomate, Mozzarella und Balsamicocreme
mit Roastbeef, Remoulade und Gurken
mit Fenchelsalami, Pecorino und Strauchtomaten
mit Duroc-Kochschinken und Rahmbergkäse

Samstag, Sonntag und an Feiertagen Frühstück von 10.00 - 16.00 Uhr

