

Wochenkarte



Suppe der Woche:

Selbstgemachte Rosenkohlcremesuppe

□ 3,20

Dessert der Woche:

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

□ 3,10

Montag, 14. Januar 2019

Filets vom Rotbarsch „Paris“

grätenfrei, in Eihülle gebraten
an gemischten Salaten der Saison

□ 8,80

Dienstag, 15. Januar 2019

Rückensteak

an Tagliatelle Bandnudeln mit Paprikasoße

□ 8,90

Mittwoch, 16. Januar 2019

Rehulasch

aus Tiroler Jagd
mit selbstgemachten Haselnuss-Spätzle

□ 10,40

Donnerstag, 17. Januar 2019

Qualitäts-Riesenschnitzel

vom Baden-Württembergischen Landschwein



mit gemischtem Salat oder

Pommes Frites oder



selbstgemachten Spätzle

□ 10,80

Freitag, 18. Januar 2019

Filet von der Scholle,

grätenfrei, paniert, mit Kartoffel-Gurkensalat, dazu Remoulade

□ 8,80

Filets vom Seelachs,

grätenfrei, paniert, mit Kartoffel-Gurkensalat, dazu Remoulade

□ 9,20



Kutteln mit knusprig gebratenen Bratkartoffeln

□ 9,90

Wir haben MONTAGS ab 17:00 Uhr für Sie geöffnet !!!

Die Preise für unsere Gerichte sind pro Person kalkuliert.

Falls sie sich ein Gericht Teilen möchten, berechnen wir □ 2,50 pro zusätzlicher Person.

Räuberteller für Kinder bis 12 Jahre sind kostenlos.

Vielen Dank