

# Mittagessen

***Im Menü mit Suppe oder Dessert und einem alkoholfreien Getränk + 4,90 €***



## **Dienstag**

*Heute Mittag reduzierte Wochenkarte*

**&**

**Bouef Bourguignon** 11,50 €  
mit **Kartoffeln**



## **Mittwoch**

**Rahmspinat mit Kartoffeln** 6,80 €  
\_\_\_ mit **Rührei** 8,50 €



## **Donnerstag**

**Coq au vin blanc** 9,80 €  
mit Weißbrot



## **Freitag**

**Fisch & mehr** 13,50 €  
Fischvariation, Muscheln, Garnele und Gemüse  
im frischen Fischesud

# SPEISEN

♥	<b>Feldsalat I Apfeldressing</b>	6,50 €
	___mit Gruyere	8,50 €
	<b>Kürbis-Zwetschgen-Tajine</b>	7,80 €
	___mit weißem Heilbutt (7)	22,50 €
	___mit Rinderfilet „Campo Beef“, Argentinien - 160 g	25,00 €
♥	<b>Maronenschaumsuppe</b>	5,50 €
♥	<b>Wokgemüse I Bulgur I Kräuter</b>	8,90 €
	___mit weißem Heilbutt	23,50 €
	___mit Rinderfilet „Campo Beef“, Argentinien - 160 g	26,00 €
	<b>Brezenknödel mit Maronen, Steinpilz &amp; Co.</b>	11,90 €
	___mit weißem Heilbutt	26,90 €
	___mit Rinderfilet „Campo Beef“, Argentinien - 160 g	29,00 €
♥	<b>Stulle I Avocado I Tomate I Sonnenblumenkerne</b>	6,00 €
♥	<b>Apfel-Maronentarte</b>	5,80 €
♥	<b>Brotkorb</b> extra - Bäckerei Jochen Gaues	2,00 €
	___mit Olivenöl, Himalayasalz & Malabarpfeffer	3,00 €
	<b>Ligurische Taggiasche Oliven</b>	5,20 €
	<b>Käse</b> vom Maitre Affineur Volker Waltmann	
	<b>3 Sorten</b>	14,50 €
	<b>5 Sorten</b>	18,90 €
	mit Brot und Chutney	
	<b>Hausgemachte Limonade</b> Zwetschgen- Galgant	2,80 €

Getränke wie Speisen können Zusätze, Farbstoffe und Geschmacksverstärker enthalten Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter oder fragen Sie nach unserer mit Allergenen und Unverträglichkeiten gekennzeichneteter Speisekarte.

Alle Preise in EURO inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

# \_FOOD

♥	<b>Lambs lettuce I apple dressing</b>	6,50 €
	__ with gruyere	8,50 €
	<b>Pumpkin-plum-taijne</b>	7,80 €
	__ with atlantic halibut	22,50 €
	__ with beef tenderloin, Argentina	25,00 €
♥	<b>Chestnut soup</b>	5,50 €
♥	<b>Wok vegetables I bulgur I herbs</b>	8,90 €
	__ with atlantic halibut	23,50 €
	__ with beef tenderloin, Argentina	26,00 €
	<b>Pretzel dumplings I bay bolete, porcini &amp; co.</b>	11,90 €
	__ with atlantic halibut	26,90 €
	__ with beef tenderloin, Argentina	29,00 €
♥	<b>Slice of bread I avocado I tomato I sunflower seeds</b>	6,00 €
♥	<b>Apple - chestnut tarte</b>	5,80 €
♥	<b>Basket of bread</b> extra - Bakery Jochen Gaues	2,00 €
	__ with olive oil, salt and pepper	3,00 €
	<b>Ligurian Taggiasche olives</b>	5,20 €
♥	<b>Cheese</b> from Maître Affineur Volker Waltmann	
	<b>3 varieties</b>	14,50 €
	<b>5 varieties</b>	18,90 €
	with bread and chutney	
♥	<b>Homemade lemonade</b> plum - spice ginger	2,80 €

Beverages such as foods and drinks could contain additives, dyes and avor enhancers. If you have any questions, please contact our staff or ask for our menu with allergens and incompatibilities.

All Prices in EURO including Tax and Service. Tip for your friendly staff is not included.