

Mittagskarte

Im Menü mit Suppe oder Dessert und einem alkoholfreien Getränk + 5,20 €



Dienstag bis Freitag

Pasta mit Auberginen | Tomaten | Ziegenkäse 10,00 €

Zucchini-Maronenplätzchen auf Chilimöhren 9,50 €

___ beide Gerichte können mit Fleisch ergänzt werden



Dienstag

Kalbsgeschnetzeltes mit Möhren + Kartoffeln 11,00 €



Mittwoch

Erseneintopf 6,50 €

*___ wahlweise mit **Würstchen** 8,00 €*



Donnerstag

Lammfrikadellen mit Kartoffel-Erbсенstampf 8,90 €



Freitag

Fisch & mehr 13,50 €

Fischvariation, Meeresfrüchte und Gemüse

im frischen Fischesud

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 gekennzeichnete Speisekarte.

Abendmenü

**Kürbisconsommé
mit Kräuterpfannkuchen**



Beef Tatar | Schwarzbrot



Rotbarsch

Tagliatelline | Wakame

vegetarisch

**Tagliatelline | Wakame
confierte Tomaten**



Marzipan-Kirsch Tiramisu

wahlweise

Kleine Käsevariation

| | |
|--|-------------|
| 3 - Gänge (mit <i>Suppe</i>) | 35 € |
| 3 - Gänge (mit <i>Beef Tatar</i>) | 43 € |
| 4 - Gänge | 49 € |
| Vegetarische 3-Gänge | 24 € |

Lunch

Menu with soup or dessert - add one non alcoholic beverage **5,20 €**



Tuesday to friday

Pasta with aubergine | tomato | goat cheese **10,00 €**

Zucchini-chestnut balls | chili carrots **9,50 €**

both dishes can be topped with meat/fish



Tuesday

Sliced veal with carrots + potatoes **11,00 €**



Wednesday

Pea stew **6,50 €**

with sausage **8,00 €**



Thursday

Lamb meatball with mashed potatoes & peas **8,90 €**



Friday

Fish & more **13,50 €**

Varieties of fish, seafood and vegetables

boiled in fresh fish stock

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 gekennzeichnete Speisekarte.

Menu

**Pumpkin consommé
with herbs pancake**



Beef Tatar | dark grained bread



Rosefish

Tagliatelline | Wakame

vegetarisch

**Tagliatelline | Wakame
tomato confit**



Marzipan-cherry tiramisu

wahlweise

Small variety of cheese

| | |
|---|-------------|
| 3 - courses (with soup) | 35 € |
| 3 - courses (with <i>Beef Tatar</i>) | 43 € |
| 4 - courses | 49 € |
| Vegetarian 3-courses | 24 € |

__ Brotzeitkarte

♥

| | | |
|---|--------------|----------------|
| Brotkorb - Bäckerei Jochen Gaues | klein | 2,00 € |
| | groß | 3,50 € |
| ___ mit Jordan Olivenöl, Himalayasalz & Pfeffer | | +1,00 € |

Ligurische Taggiasche Oliven **5,20 €**

♥
Käsevariationen vom Maitre Affineur Volker Waltmann

| | |
|-----------------|----------------|
| 3 Sorten | 14,50 € |
| 4 Sorten | 16,70 € |
| 5 Sorten | 18,90 € |

mit Brot und Chutney

♥
Wurstplatte **12,00 €**

Salami, Schinken, Blutwurst u.m.

dazu Gurken. Senf und frischer Kren

Gemischte Platte mit Wurst & Käse **18,50 €**

dazu Gurken, Tomaten, Senf und frischer Kren

kombiniert mit **Sardinillas »Los Peperetes«** **29,00 €**

♥
Sardinillas (kleine Sardinen) **17,80 €**

dazu **Salat und Weißbrot**

»**Los Peperetes**« ist ein kleiner handwerklich arbeitender Familienbetrieb in Galizien. Während der Saison fahren die Fischer dort mit kleinen Booten aufs Meer hinaus, »Los Peperetes« verarbeitet deren Fang sofort von Hand zu sensationell guten Fischkonserven, wie man sie kaum noch findet.

♥
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 gekennzeichneten Speisekarte.

Alle Preise in EURO inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.