

Mittagskarte

Zu allen Gerichten servieren wir eine **Tagessuppe** und ein **Dessert**.

- s **Schlemmersalat**, Salate der Saison mit Hähnchenbruststreifen,
Joghurtdressing mit Knoblauch und Baguette zwanzig
- s **Hähnchengeschnetzeltes** mit frischen Champignons
in Rahm, Basmatireis und Salatteller vierundzwanzig
- s **Schnitzel** mit frischen Champignons in Rahmsauce,
frischem Gemüse und Kroketten dreiundzwanzig
- Argentinisches Rumpsteak** mit Kräuterbutter, vierundreißig
Champignons, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln
- s **Filetspieß** (vom Schwein) auf pikanter Sauce,
mit Röstitaler und Salatteller fünfundzwanzig
- v **hausgemachte Spaghetti** - mit Ratatouillegemüse, vierundzwanzig
Pinienkernen, Parmesankäse und Salatteller mit Vinaigrette
- 2 kleine Rindsrouladen** mit gemischtem achtundzwanzig
Gemüse, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln
- Grillteller**, verschiedene kurzgebratene Steaks vom Grill, siebenundzwanzig
(Schwein, Rind & Geflügel) mit Kräuterbutter, Steaksauce,
Pommes frites & Salatteller
- s **Bahlmann - Teller**, Kalbsmedaillons vom Grill, dreißig
mit Mangosauce, frischen Früchten, Kroketten und Salatteller
- s **Hirschkalbskeule** mit Wacholderrahmsauce, Mandelsplitter,
Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und Preiselbeerbirne sechsundzwanzig
- s **Lachsfilet** in Butter gebraten, Sauce Hollandaise, neunundzwanzig
mit frischen Salaten und Petersilienkartoffeln
- Zanderfilet** in Butter gebraten, mit frischen Champignons,
Petersilienkartoffeln und Salatteller einundreißig

Unsere Weinempfehlung, Preis je Karaffe 0,2l

2021 Weißer Burgunder, trockener fruchtiger Weißwein	sieben
2020 Cabernet Sauvignon, würzig, herzhaft, jugendlich	acht

S = Seniorengericht möglich, abzüglich 3,- / V = Vegetarisch

Für Umbestellungen wird ein kleiner Aufpreis von einsfünfzig berechnet.