Mittagskarte

Zu allen Gerichten servieren wir eine **Tagessuppe & ein Tagesdessert**

Schlemmersalat
frische Salate der Saison mit Cocktaildressing und Baguette 18 €
Upgrade: mit frisch angebratenen Hähnchenbruststreifen zzgl. 4 €
Upgrade: mit frisch angeschwenkten Champignons zzgl. 4 €

s **Schnitzel** mit frischen Champignons in Rahmsauce,
gemischtem Gemüse und Kroketten 25 €

s **2 kleine Rindsrouladen**
mit gemischtem Gemüse und Salzkartoffeln 28 €

Grillteller - verschiedene Steaks von Schwein, Rind und Kalb,
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatteller 29 €

Tagliatelle mit grünem und weißen Spargel,
Tomatenconcassee, in Olivenöl und Parmesanspäne 27 €

1 Pfd. frischer hiesiger **Spargel** mit gemischter **Schinkenplatte,**
Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise 30 €

s **Schweineschnitzel** mit 1/2 Pfd. frischem **Spargel**
Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise 30 €

Lachsfilet in Butter gebraten, Sauce Hollandaise,
- mit frischen Salaten und Petersilienkartoffeln 29 €
- mit 1/2 Pfd. frischem Stangenspargel und Petersilienkartoffeln 34 €

s **Bahlmann - Teller,** zwei Kalbsmedaillons vom Grill
mit 1/2 Pfund Spargel, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise 34 €

s **Kalbsragout** mit Salzkartoffeln und Spargel 32 €

Wiener Schnitzel vom Kalb, mit 1/2 Pfund Spargel,
Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise 34 €

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter,
Champignons, Salatteller und Bratkartoffeln 38 €

Unsere Weinempfehlung, Preis je Karaffe 0,2l

2023 Weißer Burgunder, trockener fruchtiger Weißwein 7,5 €
2022 Cabernet Sauvignon, würzig, herzhaft, jugendlich 8,5 €

s = Seniorengericht möglich, abzüglich 3,- / v = Vegetarisches Gericht / g = Glutenfrei