Mittagskarte

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

g s **Hähnchengeschnetzeltes** mit frischen Champignons
in Rahm, Basmatireis und Salatteller 26,4 €

s **Schnitzel** mit frischen Champignons in Rahmsauce,
frischem Gemüse und Kroketten 26,4 €

s **Kalbsleber "Berliner Art"** mit gebratenen Apfelscheiben,
Röstzwiebeln und Kartoffelstampf 29,7 €

g **Argentinisches Rumpsteak** mit Kräuterbutter,
Champignons, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln 38 €

g **Ente** (Brust oder Keule nach Verfügbarkeit)
mit marktfrischem Wintergemüse, Kroketten und Orangensauce 29,7 €

s **Tagliatelle** - mit Ratatouillegemüse, Pinienkernen,
Parmesankäse und Salatteller mit Vinaigrette 23,8 €
Upgrade - mit frisch angebratenen Hähnchenbruststreifen zzgl. 4,4 €

g s **2 kleine Rindsrouladen** mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 28,6 €

g **Grillteller,** verschiedene kurzgebratene Steaks vom Grill,
(Schwein, Rind & Geflügel) mit Kräuterbutter, Steaksauce,
Pommes frites & Salatteller 29,2 €

s g **Kalbsgeschnetzeltes** mit rustikalen Röstitalern und Salat 27,6 €

s g **Hirschkalbskeule** mit Wacholderrahmsauce, Kräuterseitlingen,
Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und Preiselbeerbirne 32,7 €

s **Lachsfilet** in Butter gebraten,
auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln 29,2 €

Unsere Weinempfehlung, Preis je Karaffe 0,2l

2024 Weißer Burgunder, trockener fruchtiger Weißwein 7,5 €
2023 Cabernet Sauvignon, würzig, herzhaft, jugendlich 8,5 €

s = Seniorengericht möglich, abzüglich 3,- / = vegetarisch

Für Umbestellungen wird ein kleiner Aufpreis von 2 € berechnet.