

# 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. 4,4 €

*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,  
Tomatenconcassée, 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 frischem Spargel, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise 34 €

 s **Kalbsragout** mit Salzkartoffeln und 1/2 Pfd. frischem Spargel 32 €

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

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

## Unsere Weinempfehlung, Preis je Karaffe 0,2l

2024 Weißer Burgunder, trockener fruchtiger Weißwein 7,9 €

2023 Cabernet Sauvignon, würzig, herzhaft, jugendlich 8,9 €

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

