

# 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 25,4 €

g s **Kalbsleber "Berliner Art"** mit gebratenen Apfelscheiben,  
Röstzwiebeln und Kartoffelstampf 30 €

g **Argentinisches Rumpsteak** mit Kräuterbutter,  
Champignons, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln 37,6 €

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

2023 Weißer Burgunder, trockener fruchtiger Weißwein 7,5 €

2022 Cabernet Sauvignon, würzig, herhaft, jugendlich 8,5 €

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

Für Umbestellungen wird ein kleiner Aufpreis von 1,50 € berechnet.