

MITTAGSTISCH / LUNCH TABLE
vom 15. Januar bis 19. Januar 2018 – 12.00 bis 14.00 Uhr

GEMISCHTER SALAT *oder* TAGESSUPPE

MONTAG

GEBRATENE SCHWEINEFILET-MEDAILLONS

dazu sautierte Kräuter-Saitlinge, glasierter Rosenkohl und hausgemachte Spätzle

oder

AUF DER HAUT GEBRATENES FORELLENFILET

an Kressesauce, auf Schwarzwurzelgemüse angerichtet, dazu Kartoffel-Kräuter-Stampf

DIENSTAG

RAHMGESCHNETZELTES MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS

dazu geschmälzter Blumenkohl und hausgemachte Tagliatelle

oder

LACHSFILET – KNUSPRIG AUF DER HAUT GEBRATEN

auf Fenchel-Safran-Gemüse dazu Kartoffel-Mousseline

MITTWOCH

RAGOUT VOM HEIMISCHEN LAMM AN ROSMARIN-JUS

dazu Grünkohl und Knoblauch-Kroketten

oder

GEBRATENES DORADENFILET AN DILLSCHAUMSAUCE

auf Topinambur-Risotto mit schwarzen Walnüssen dazu gebackene Pastinaken

DONNERSTAG

GEBRATENES SCHWEINERÜCKENSTEAK AN CHAMPIGNONSAUCE

dazu Kartoffel-Gratin und buntes Gemüse

oder

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET AN KERBELSAUCE

dazu Schnittlauch-Kohlrabi-Gemüse und Petersilienkartoffeln

FREITAG

ROSA GEBRATENES RINDERHÜFTSTEAK

dazu buntes Gemüse frisch vom Markt und Oma Maier´s Hefekroketten

oder

FANGFRISCHES BARSCH-FILET

auf Rote Bete Gemüse angerichtet, dazu Wilder Reis

VEGETARISCHE WOHENGERICHTE

MIT WINTERLICHEM WURZELGEMÜSE GEFÜLLTE KRÄUTERFLÄDLER

auf Petersiliensauce

oder

HAUSGEMACHTER BERNER KARTOFFELRÖSTI

mit buntem Gemüse belegt und Bergkäse gratiniert

DESSERT

Empfehlung des Tages

2 Gänge für 9,50 €