

MITTAGSTISCH / LUNCH TABLE
vom 23. Oktober bis 27. Oktober 2017 – 12.00 bis 14.00 Uhr

GEMISCHTER SALAT *oder* TAGESSUPPE

MONTAG

NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE
auf Sauerkraut angerichtet dazu Butter-Kartoffel-Schnee
oder

SAIBLINGSFILET – AUF DER HAUT GEBRATEN
dazu Kräuter-Reis und Karottengemüse

DIENSTAG

GESCHNETZELTE KALBSLEBER IN SHERRY-ESSIG-SAUCE
dazu Bratkartoffeln und glasierte Karotten
oder

AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET
dazu Fenchelgemüse und Süßkartoffelpürée

MITTWOCH

SALTIMBOCCA VON DER PUTE MIT SALBEI UND TOMATEN-CONFIT
dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln
oder

FORELLENFILET VOM GRILL
dazu Pfifferling-Tagliatelle in Kräutersauce und Mandel-Broccoli

DONNERSTAG

ZWIEBELROSTBRATEN VON DER RINDERHÜFTE
dazu Allgäuer Käs ´ spätzle und Speckbohnen
oder

LACHSFILET AUF GEMÜSE-GRAUPEN-RISOTTO ANGERICHTET
und Basilikumsauce

FREITAG

GEBRATENES HÄHNCHENBRUSTFILET
mit Ratatouille-Gemüse und Hefekroketten nach Oma Maier ´s Rezept
oder

BUNTE FISCHVARIATION MIT ESTRAGON-WEISSWEIN-SAUCE
an Tomatenreis, dazu gegrillte Zucchini-scheiben

VEGETARISCHE WOHENGERICHTE

PIFFERLING-RISOTTO
mit gebackenem Grillkäse
oder

HAUSGEMACHTER BERNER KARTOFFELRÖSTI
mit bunten Gemüse umlegt und Allgäuer Bergkäse gratiniert

2 Gänge für 9,50 €