

MITTAGSTISCH / LUNCH TABLE

vom 18. Februar bis 22. Februar 2019 – 12.00 bis 14.00 Uhr

GEMISCHTER SALAT *oder* TAGESSUPPE

MONTAG

PUTENGESCHNETZELTES IN PILZRAHMSAUCE

mit Kräuterreis und Mandel-Broccoliröschen

DIENSTAG

KLEINER SCHWABENTELLER

Schweinemedallions vom Grill auf Allgäuer Käs´spätzle angerichtet, dazu Marktgemüse

MITTWOCH

NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE

auf Weinsauerkraut angerichtet dazu Kartoffelschnee mit Butterflöckchen

DONNERSTAG

SCHWEINERÜCKENSTEAK IN PFEFFERRAHMSAUCE

dazu Oma Maier´s Hefekroketten und buntes Marktgemüse

FREITAG

SAFTIGES RINDERGULASCH

dazu Kartoffelknödel und geschmälzter Blumenkohl

2 Gänge für 10,50 €

FISCHGERICHTE

VARIATION VON VERSCHIEDENEN FISCHFILETS AN SAFRANSAUCE

dazu glasierte Rote Bete und gebratene Süßkartoffeln

oder

GEBRATENES FORELLENFILET MIT ZITRONEN-NUSSBUTTER

dazu Kräuter-Risotto und buntes Karottengemüse

2 Gänge für 12,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

GRAUPENRISOTTO

mit Schwarzwurzelgemüse und Kräutersauce

oder

GEBACKENER BLUMENKOHL

auf Süßkartoffelpüree angerichtet, dazu Kräutersauce

2 Gänge für 9,50 €