

MITTAGSTISCH / LUNCH TABLE
vom 18. Juni bis 22. Juni 2018 – 12.00 bis 14.00 Uhr

GEMISCHTER SALAT *oder* TAGESSUPPE

MONTAG

RINDERSCHMORBRATEN

dazu hausgemachte Spätzle und glasiertes Karottengemüse

oder

GEBRATENES FORELLENFILET

auf buntem Zucchini-Paprika-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

DIENSTAG

GROBE BRATWURST VOM GRILL

an Bay´risch Kraut und Kartoffelpüree

oder

FANGFRISCHES FELCHENFILET AN MANDELBUTTER

dazu Mangoldgemüse und glasierte Petersilienkartoffeln

MITTWOCH

BUNTER PUTEN-GRILLSPIESS MIT PAPRIKA HERZHAFT MARINIERT

auf Tagliatelle angerichtet, dazu Cocktailtomaten-Ragout

oder

WELSFILLET KNUSPRIG GEBRATEN

dazu Weizenbratlinge und glasierte Sommergemüse

DONNERSTAG

SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL GEBRATEN

dazu Kräutersaitlinge, kleines Gemüse und schwäbische Schupfnudeln

oder

SAIBLINGSFILET MIT FRUCHTIGER TOMATENSAUCE

dazu Mais-Paprikagemüse und Kartoffelpüree

FREITAG

GEBRATENE KALBSLEBERSCHEIBEN MIT SCHMELZZWIEBELN

dazu Speckböhnchen und Kartoffelpüree

oder

BUNTE FISCHVARIATION

dazu Blattspinat in brauner Butter geschwenkt und gemischter Reis

VEGETARISCHE WOHENGERICHTE

BERNER KARTOFFELRÖSTI

mit sommerlichem Gemüse belegt und Allgäuer Käse gratiniert

oder

CREMIGES PFIFFERLINGRISOTTO

mit Schnittlauchsauce

2 Gänge für 9,50 €