

Mittagskarte Woche 37



**Wir empfehlen
Zwiebelkuchen
oder Quiche und neuen Wein**



Von Mo 09. Sept. bis Fr 13. Sept. 2019

Unser Angebot in Verbindung mit einem Hauptgericht von dieser Karte

1 Beilagensalat klein 2,40 € 1 Tagessuppe klein 1,90 €

0,4 Getränk, (alle Sinalcogetränke u. Saftschorle) 2,80 €

Sie möchten keinen Salat oder keine Suppe – auch das geht!

Mittagstisch gibt's von Mo – Fr von 11.00 bis 14.00 Uhr

Montag, 09. September 19

Schweinefilet mit Aprikosen-Gorgonzola-Haube, breite Nudeln, Salat oder Suppe (A,C,G)	9,50 €
Makkaroni auf Ratatouille Gemüse mit Parmesan, Salat dazu oder Suppe vorweg (A,C,G)	7,00 €
Cäsar-Salat, Blattsalat mit Bacon, Croutons & Parmesan in Caesardressing (G,1,3)	10,50 €
<u>Wok:</u> Mariniertes Rindfleisch auf Wirsing mit Currynudeln und Sojasauce (A,F)	7,00 €

Dienstag, 10. September 19

Zigeunerschnitzel vom Schwein mit Kroketten, Salat dazu oder Suppe vorher (A,C,G)	9,00 €
Käseknöpfe „Elsässer Art“ mit Sauerkraut & Röstzwiebeln, Salat oder Suppe (A,C,G)	7,00 €
Salatplatte mit Putenstreifen, Kürbiskernen & Kürbiskernöl	11,50 €
<u>Wok:</u> Geflügelpfanne mit Hähnchenbrust, Waldpilzen, dazu Schupfnudeln (A,C,G)	7,00 €

Mittwoch, 11. September 19

Hähnchenbrust im Speckmantel mit Cheddar gefüllt in Specksauce, dazu Nudeln, mit Salat dazu oder Suppe vorher (A,C,G)	9,00 €
Hausmacher Semmelknödel mit viel Spinat gefüllt, deren zwei, auf Pilzragout, Salat dazu oder Suppe vorher (A,C,G)	7,00 €
Wildbachsalat, gemischte Salate mit Räucherlachs und Forellenfilet, Himbeerdressing (D)	11,50 €
<u>Wok:</u> Chillibällchen-Pfanne mit Reis, Gemüse und Cashewkernen (A,C,G)	7,00 €

Donnerstag, 12. September 19

Wildpfanne vom Hirsch mit Spätzle und Preiselbeeren, Salat oder Suppe vorher (A,C,G)	9,50 €
Pfannkuchen mit frischen Pfifferlingen, Salat dazu oder Suppe vorweg (A,C,G)	8,00 €
Salat Nizza mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln (D,4)	10,50 €
<u>Wok:</u> Griechische Pfanne mit Paprika, Mais, Schafskäse, Oliven und Reis (G)	7,00 €

Freitag, 13. September 19

Lachsfilet mit Apfel-Lauch-Topping, Reis oder breite Nudeln, Salat oder Suppe (A,C,D,G)	10,50 €
Herbstlicher Kartoffelauflauf mit Karotten, Lauch und Kürbis, Salat oder Suppe (A,C,G)	7,00 €
Gemischte Rohkostsalate mit Schwarzwälder Schinken & Melone	11,50 €
<u>Wok:</u> Fisch-Curry mit buntem Gemüse, Ingwer und Thaireis (D)	7,50 €

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 Phosphat 8 Milcheiweiß (Fleisch) 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 Süßungsmittel 12 gewachst

Allergene: A Gluten (Dinkel, Roggen, Weizen) B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Laktose, H Schalenfrüchte (Walnüsse, Erdnüsse, Haselnüsse) I Sellerie, J Senf, K Sesam L Schwefeldioxid- Sulfine, M Lupinen, N Weichtiere // Salatsoßen: Vinaigrette enthält Sellerie und Senf – Joghurtsoße: Sellerie, Senf und Lactose