

speisemeister

tageskarte mittwoch 25.04.2018

suppen

Kartoffelsuppe/ mit Mettwurst/ klein/groß	2,50/3,50/4,-/5,- €
Spargelsuppe klein/groß	4,00/6,00 €

fleisch

Cordon bleu (vom Eifeler Landschwein) mit Kartoffelgratin und Salat	10,50 €
Hühnerfrikassée mit Spargel, Erbsen, Möhren und Reis, dazu Salat	10,50 €
Pfannekuchen mit Rinderhack, Zucchini und Schafskäse gefüllt	7,50 €
Maccheroni- Spargelaufbau mit Prosciutto Crudo und Parmesan	7,50 €
Gebratene Hähnchenkeule mit Zitrone und Kräutern, dazu Tomaten- Reismudeln und Salat	8,50 €
Chicken Vindaloo- Hähnchenbrust mit Tomate, Chili und Ingwer geschmort, dazu Basmatireis und Minzjoghurt	9,50 €



vegetarisch und vegan

Süßkartoffel- Spinatcurry mit Kichererbsen und Basmatireis, dazu Minzjoghurt & Mangochutney	9,00 €
Hausgemachte Spätzle mit Bärlauch, Champignons und Emmentaler, dazu Salat	8,50 €
Lasagne mit Aubergine, Tomate und Mozzarella	5,50 €
Kartoffelgratin mit Spargel und Parmesan, dazu Salat	8,50 €
Gefüllte Champignons mit Spinat- Schafskäsepolenta und geröstetem Curry- Blumenkohl, dazu Salat	9,00 €
Kartoffel- Buchweizenpuffer mit Kräuterquark und Salat	6,50 €

desserts

Limetten- Mascarponecreme mit Beersauce	2,50 €
---	--------

quiche und salate

Quiche mit kleinem Salat/ mit großem Salat	4,50/ 6,50 €
Salate klein/mittel/groß	2,50/3,50/6,00 €

Wir verwenden frische, saisonale Produkte und verzichten auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern und Fertigprodukten. Wir kochen mit Eiern aus ökologischer Haltung vom Hof Alpermühle. Eine Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

können Sie bei uns im Laden erfragen.