

speisemeister

tageskarte dienstag 21.11.2017

suppen

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

Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Sesam klein/groß 4,00/6,00 €



fleisch

Coq au Vin- Maishähnchenbrust mit Wurzelgemüse und Champignons geschmort, dazu Kartoffelgratin und Salat 10,50 €



Pfannekuchen mit Rinderhack, karamelisiertem Sauerkraut und Schmand gefüllt 7,00 €

Bratwurst mit Kartoffel- Grünkohlstampf 8,00 €

Rindfleisch- Auberginencurry mit Kichererbsen und Basmatireis, dazu Minzjoghurt & Mangochutney 9,50 €

vegetarisch und vegan

Süßkartoffel- Spinatcurry mit Kichererbsen und Basmatireis, dazu Minzjoghurt & Mangochutney 9,00 €

Lasagne mit Spinat, Tomate und Mozzarella 5,50 €

Kartoffel- Kürbisgratin mit Salat 7,50 €



Rote- Beete- Kartoffelknödel mit Bergkäse gefüllt, dazu Lauchgemüse und Salat 9,00 €

Kartoffel- Buchweizenpuffer mit Kräuterquark und Salat 6,00 €

desserts

Mousse au chocolat 2.50 €

extras

Quiche mit kleinem Salat/ mit großem Salat 4,50/ 6,00 €

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.