

speisemeister

tageskarte freitag 22.09.2017

suppen

Kartoffelsuppe/ mit Mettwurst/ klein/groß	2,50/3,50/4,-/5,- €
Thailändische Kokos- Zitronengrassuppe mit Huhn klein/groß	4,00/6,00 €

fleisch und fisch

Gebackenes Seelachsfilet mit Frankfurter grüner Sauce, dazu kleine Kartoffeln und Salat	10,50 €
Lasagne mit Lachs und Spinat	7,50 €
Schnitzel (vom Eifeler Landschwein) mit Tomate, Mozzarella und Basilikum gefüllt, dazu Kartoffelgratin und Salat	9,50 €
Rinderhack- Gemüsepfanne mit Schafskäseschmand und kleinen Kartoffeln	8,00 €
Thailändisches rotes Hähnchencurry mit Gemüsestreifen, Limette und Zitronengras, dazu Basmatireis	9,50 €



vegetarisch und vegan

Rotes Linsen- Kichererbsencurry mit Basmatireis, dazu Mangochutney und Minzjoghurt	9,00 €
Gebackener Hokkaido mit Kartoffelgratin und Salat	8,50 €
Cannelloni mit provencialischem Gemüse gefüllt	7,50 €
Kartoffel- Grünkernpuffer mit Kräuterquark und Salat	6,00 €



desserts

Tiramisu	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.