speisemeister

mittagstisch & catering

Tageskarte
Freitag 03.05.2024 Tel 0221 250 77 62

suppen

Kartoffelsuppe klein/ groß	**4,80/ 6,50 €**
Kartoffelsuppe mit Mettwurst klein/ groß	**5,80/ 7,50 €**
Spargelsuppe mit Einlage klein/groß	**6/ 7,90 €**

fleisch und fisch

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce kleinen Kartoffeln und Salat	**15 €**
Lasagne mit Lachs und Spinat	**10 €**
Caesar Salad gebratene Hähnchenbrust mit Romanasalat, Sonnenblumenkernen, dicken Croutons und Parmesan	**14,50 €**
Orientalische Malai Rinderhack- Koftas mit Kichererbsen in cremiger Currysauce mit Cashew,Tomate, Koriander und Aubergine, dazu Basmatireis	**13 €**

vegetarisch und vegan

Bánh mì- selbstgebackenes vietnamesisches Baguette mit knusprigem Tofu, Möhre & Gurke, Kräutern und Limettenmayo belegt, dazu Salat	**13 €**
Selbstgemachte Kräuterspätzle mit Tomate, Mozzarrella und Spinat, dazu Salat	**12,50 €**
Kartoffelgratin mit grünem Spargel dazu Salat	**13,50 €**
Auberginen- Kräuterschnitzel mit Tomaten- Basilikum- Reisnudeln und Salat	**13 €**
Kartoffel- Buchweizenpuffer mit Kräuterquark und Salat	**11 €**

dessert

Vanille- Kokos- Milchreis mit Beerensauce	**3,60 €**

quiche & salate

1 Stück Quiche	**4,20 €**
Salate klein/mittel/groß	**3,80/4,80/7,80 €**

Unsere Saison- Salate: Chinakohlsalat, Radieschen- Rettichsalat, Waldorfsalat, Spitzkohl, Tabouléh, Blattsalate, Mediterraner Nudelsalat, Möhre, Rote Beete, Weißkohl, Rotkohl, Linsensalat, Bauern, dicke Bohnensalat, Kichererbsensalat, Gurkensalat

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.