

speisemeister

tageskarte freitag 18.05.2018

suppen

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

fleisch und fisch

Gebackenes Seelachsfilet mit Frankfurter grüner Sauce, kleinen Kartoffeln und Salat	10,50 €
Lasagne mit Lachs und Spinat	7,50 €
Rinderhacksteak mit gebackenen Süßkartoffelecken und Schafskäseschmand, dazu Salat	9,50 €
Hähnchen- Estragonschnitzel mit Kartoffelgratin und Salat	9,50 €
Currywurst `indisch´ mit scharf gebratenen kleinen Kartoffeln und Weißkohl- Ananassalat	7,50 €



vegetarisch und vegan

Linsen- Gemüsecurry mit Kichererbsen und Basmatireis, dazu Mangochutney und Minzjoghurt	9,00 €
Bio- Soja- Rübstielfrikadellen mit grünem Spargel und Pesto, dazu Salat	8,50 €
Kartoffelgratin mit Schafskäse, dazu Salat	7,50 €
Kartoffel- Buchweizenpuffer mit Kräuterquark und Salat	6,50 €



desserts

Vanille- Kokos- Milchreis mit Beerensauce	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.