


# speisemeister

## tageskarte freitag 19.10.2018


### suppen

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


### fleisch

Thailändisches mildes gelbes Fischcurry mit Basmatireis	11,50 €
Lasagne mit Lachs und Spinat	8,00 €
Mettwurst mit karamelisiertem Sauerkraut und Kartoffelstampf	8,50 €
Schnitzel (vom Eifeler Landschwein) mit Emmentaler Käse gefüllt, dazu Kartoffelgratin und Salat	9,50 €
Überbackene Paprika mit Rinderhack, Hokkaido, Schafskäse und Reis gefüllt, dazu Salat	8,50 €

### vegetarisch und vegan

Indisches Gemüsecurry mit Kichererbsen und Basmatireis, dazu Minzjoghurt & Mangochutney	 9,00 €
Buttermilch- Serviettenknödel mit Rahmchampignons, dazu Salat	8,50 €
Kartoffel- Kürbisgratin mit Walnuss und 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.