

speisemeister

tageskarte donnerstag 19.07.2018

suppen

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

Gazpacho- kalte andalusische Gemüsesuppe klein/groß 4,00/6,00 €



fleisch

Caesar Salad- Gebratene Hähnchenbrust (aus artgerechter Haltung) mit Romanasalat, Sonnenblumenkernen, dicken Croutons und Parmesan 10,50 €

Hähnchen- Spinatroulade mit Kartoffelgratin und Salat 9,50 €



Schnitzel (vom Eifeler Landschwein) mit mediterranem Kartoffelsalat 9,50 €

Orientalische Rinderhackpfanne mit Gemüse, Cashewkernen, Cranberries und Basmatireis, dazu Minzjoghurt & Mangochutney 8,50 €



vegetarisch und vegan

Asiatische Bio- Soja- Spinatfrikadellen mit Süßkartoffelhumus und Wassermelonensalat 9,00 €



Kartoffelgratin mit Schafskäse, dazu Salat 7,50 €

Hausgemachte Spätzle mit Tomate, Mozzarella und Basilikum, dazu Salat 8,50 €

Lasagne mit Aubergine, Tomate und Mozzarella 5,50 €

Kartoffel- Buchweizenpuffer mit Kräuterquark und Salat 6,50 €

desserts

Limetten- Panna Cotta mit Beersauce 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.