

# speisemeister

## tageskarte freitag 24.05.2019



### 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	11,50 €
Lasagne mit Lachs und Spinat	8,00 €
Zitronen- Kräuterhähnchen mit Kartoffelgratin und Salat	 9,50 €
Currywurst `indisch` mit scharf gebratenen kleinen Kartoffeln und Weißkohl- Ananassalat	7,50 €

### vegetarisch und vegan

Indisches Süßkartoffel- Spinatcurry mit Kichererbsen und Basmatireis, dazu Minzjoghurt & Mangochutney	 9,50 €
Kartoffelgratin mit Salat	7,50 €
Sellerie- Sesamschnitzel mit Kartoffelgratin und Salat	8,50 €
Griechisches Bio- Soja- Pfannengeschnetzeltes mit Oregano und roten Zwiebeln, dazu Reis, Gurkenjoghurt und Salat	 8,50 €
Kartoffel- Buchweizenpuffer mit Kräuterquark und Salat	7,00 €

### desserts

Weisse Mousse mit Rhabarberkompott	2,80 €
------------------------------------	--------

### quiche und salate

Quiche mit kleinem Salat/ mit großem Salat	4,50/ 6,50 €
Salate klein/mittel/groß	2,80/3,80/6,50 €

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.