

speisemeister

Tageskarte

Freitag, 18.09.2020, tel:02212507762 12-16
Uhr

suppen

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


fleisch

Gebackenes Seelachsfilet mit Frankfurter grüner Sauce, dazu kleine Meersalzkartoffeln und Salat 12,50 €

Lasagne mit Lachs und Spinat 8,50 €

Gebackene Hähnchenhaxen mit Misomayo und kleinen Sesamkartoffeln, dazu Salat 9,50 €


Hacksteak mit Cheddar & Zwiebelmarmelade, dazu selbstgebackenes Maisbrot mit Jalapeñodip und Salat 9,50 €

Indonesisches Rinderhüftgeschnetzeltes mit Gemüsestreifen, Sprossen und Pak Choi, dazu Basmatireis und Mangochutney  12,50 €

vegetarisch und vegan

Schwarzes Linsen- Kichererbsencurry mit Basmatireis, dazu Minzjoghurt & Mangochutney  10,00 €

Ratatouille mit hausgebackener Mais- Foccacia und Spinatpesto  9,00 €

Safranrisotto mit gebratenen Kräutersaitlingen und Parmesan, dazu Salat  11,50 €

Kartoffelgratin mit Schafskäse, dazu Salat  8,50 €

Kartoffel- Buchweizenpuffer mit Kräuterquark und Salat 8,00 €

dessert

Zitronen- Panna Cotta mit Beerensauce 2,80 €

quiche & salate

1 Stück Quiche ohne Salat 3,50 €

Salate klein/mittel/groß 2,80/3,80/6,50 €

Unsere Salate: Gurkensalat, Waldorfsalat, Spitzkohl, Chinakohl, Tabouléh, Wildkräuter, Mediterraner Nudelsalat, Möhre, Rote Beete, Weißkohl, Rotkohl, Linsensalat, Bauern, dicke Bohnensalat, Kichererbsensalat €

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.