

# speisemeister

## Tageskarte



Mittwoch 08.02.2023 | 11.30- 16 Uhr |

Bestellungen unter 0221 250 77 62

### suppen

Kartoffelsuppe klein/ groß	3,80/4,80 €
Kartoffelsuppe mit Mettwurst klein/ groß	5,-/6,- €
Japanischer Hühnersuppentopf mit Ramennudeln, Bioei & Sprossen	7,50 €

### fleisch

Coq au Vin- Maishähnchenbrust (aus artgerechter Haltung) mit Wurzelgemüse und Champignons geschmort, dazu Kartoffelgratin und Salat	 13,50 €
Kassler mit karamelisiertem Sauerkraut und Kartoffelstampf	 10,00 €
Rinderhacksteak mit Cheddar, Jalapeño & Zwiebelmarmelade, dazu Kartoffelgratin und Salat	11,50 €
Thailändische Kalbfleischbällchen mit Gemüsestreifen, Ingwer, Chili und Limette in Zitronengrassauce, dazu Basmatireis und Salat	11,50 €

### vegetarisch und vegan

Knusprig gebackener Erdnuss- Tofu mit Edamamereis, Misomayo und Salat	 11,50 €
Semmel- Spinatknödel in Käse- Lauchsauce, dazu Salat	11,00 €
Lasagne mit Spinat, Tomate und Mozzarella	7,50 €
Kartoffelgratin mit Schafskäse, dazu Salat	 10,00 €
Kartoffel- Buchweizenpuffer mit Kräuterquark und Salat	9,00 €

### dessert

Apfelkuchen mit Bienenstichdecke	3,50 €
Mousse au Chocolat in zwei Farben	3,50 €

### quiche & salate

1 Stück Quiche ohne Salat	3,50 €
Salate klein/mittel/groß	3,-/4,-/7,- €

Unsere Winter- Salate: Chinakohlsalat, Radieschen- Rettichsalat, Waldorfsalat, Spitzkohl, 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.