WOCHENKARTE

von Montag, den 25. September bis Sonntag, den 01. Oktober 2023

Consommé vom Rind mit schwäbischen Maultaschen und Gemüsetreifen……..…..5,50 €

Wochengemüse: Kürbis- Erbsengemüse…...……..…...……...4,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Couscous- Kichererbsensalat mit frischem Koriander,
dazu gegrillte Gemüsefrikadellen mit Limettenjoghurt..……..…....14,50 €
hausg. Kürbisstrudel mit Kräuterschmand, dazu Salatgarnitur……..12,50 €
mit Spinat und Ricotta **gefüllte Torteloni**, dazu Tomaten- Basilikumsauce
und geriebener Parmesan……....11,90 €

bunter Blattsalat mariniert mit Orangen- Holunderdressing,
kross gerösteten Croûtons und dazu wahlweise:
– in grobem Pfeffer kurz gegrillter **Thunfisch**……..……..18,50 €
– rosa gebratener **Lammrücken** und gegrillter **Kürbis**……..19,50 €
– griechischer **Feta** und frische **Avocado**……...14,50 €

WOCHENEMPFEHLUNG

mit Rotwein und frischen Kräutern geschmorte **Ochsenbäckchen**,
dazu in Nussbutter gebratene Spätzle und Krautsalat…….……....…18,90 €
paniertes, mit Speck und Zwiebeln gefülltes, **Kotelett** vom Schwein,
dazu Kürbis- Erbsengemüse und geröstete Kartoffeln……..……..……..18,50 €
geschmelzte **schwäbische Maultaschen,**
dazu buntes Wurzelgemüse und knusprig ausgebackene Zwiebelringe.....……..13,90 €
im Kräuter- Eimantel gebratenes **Filet vom Rotbarsch**,
dazu fruchtige Tomatensauce und Duftreis……....……16,80 €
mit pikantem Hackfleisch gefüllter **Kräutercrêpe**, dazu Salatgarnitur……..13,50 €
Geschnetzeltes von der **Kalbsleber** mit Zwiebeln, frischen Champignons und
Apfelweinsauce aus der Pfanne, dazu Kartoffelpüree und gemischter Salat……..…18,50 €

Desserts: Marillenknödel aus dem Ofen, dazu Vanillesauce und frische Früchte…...6,50 €

Freitag: Backfisch mit Kartoffelsalat und hausgemachter Remouladensauce…….…..15,90 €

Samstag: Kürbis- Kartoffeleintopf mit Westfälinger Würstchen, Bauerbrot……10,50 €

Sonntag: in Wacholder- Preiselbeerjus geschmortes **Rindergulasch,**
dazu hausgemachte Kartoffelklöße mit Semmelbröseln und Krautsalat ……....…19,50 €