

DER MITTAGSTISCH IM RESTAURANT

Preise in Euro

KLEINER HUNGER & VORNEWEG

	Flädlesuppe A, H, I, L, O	6,90
	Spargelcremesuppe mit Einlage / mit Räucherlachs A, H, L, O, I	7,90 / 8,50
	Spargelsalat mit Artrischoke, getrocknete Tomate und Garnele in Holundervinigrette I, L	13,--
	Kartoffelhefewaffel mit Räucherlachs & Schmand A, C, D, I	14,80

HAUPTGERICHTE

	Schweinelendchen auf Kartoffel- Spargelragout A, I, H	19,--
	Strozzapreti mit gebraten Kräuterseitlingen, Tomaten, Parmesan & Kapern A, I	16,--
	Gebratene Garnele mit Orecchiette, Artischocke & Fenchel an Krustentiersauce A, B, D, H, I	18,--
	STANGENSPARGEL mit Kartoffel und Hollaindaise A, I, H	16,90
	dazu Räucherlachs A, I, H	4,50
	dazu Schwarzwälder Schinken A, I, H	4,--
	dazu Pfannkuchen A, I, H	3,80
	dazu gebratene Garnele A, I, H	5,20
	dazu Wiener Schnitzel A, I, H	9,90

SÜSSES

	Kuchen nach Tagesangebot A, C, H, G	4,20
	Waffel mit Vanilleis und Erdbeeren A, C, H	8,90
	Affogato al caffè A, C, H	4,50

WEINEMPFEHLUNG

	Riesling, Staatsweingut Karlsruhe-Durlach 0,1l / 0,2, l	3,80 / 7,60
	Pinot Nior „Wildromantik“, Weingut Nägelsförst 0,1l / 0,2, l	4,-- / 8,--

.....
A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere und Krebstier-Erzeugnisse, C = Eier und Ei-Erzeugnisse, D = Fisch und Fisch-Erzeugnisse, E = Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse, F = Soja und Soja-Erzeugnisse, G = Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse, H = Milch und Milch-Erzeugnisse, I = Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse, L = Senf und Senf-Erzeugnisse, N = Sesamsamen und Sesam-Erzeugnisse, M = Lupinen und Lupinen-Erzeugnisse, P = Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, O = Schwefeldioxid und Sulfid

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten spricht uns bitte an.

 = vegetarisch