

Mittagskarte

25.09.- 30.09.2023

Bayerische Leberknödelsuppe deftige Rindsbouillon mit Gartenpetersilie	7€
Caesar Salad mit Kirschtomaten, krossem Speck, Parmesandressing und gekochtem Ei	11€
gebratene Hähnchenbrust	+7€
ausgebackene Garnelen im Tempura Teig	+7€
Regionale Bratwurst vom Harzer Strohschwein auf Sauerkraut, Rosmarinsauce und cremigem Kartoffelpüree	13€
Dinkelreis-Risotto mit Pfifferlingen (vegetarisch) mit Pfifferlingen, Parmesan und geschmortem Wurzelgemüse, kleiner Salatteller	15€
Geschmorte Barbarie Entenkeule auf Apfel-Rotkohl, Orangensauce und Kartoffelkroketten	16€
Gebrautes Lachsfilet auf Kartoffelrösti, mit Kirschtomaten, jungem Spinat und Schnittlauchschaum	17€
Kross gebratenes Schweineschnitzel „Toscana“ mit Tomate-Mozzarella überbacken, Basilikum und knusprigen Bratkartoffeln	15€
Kürbisburger im Laugenbrötchen (vegetarisch) mit Ziegenkäse, eingelegtem Kürbis, Salat und knackigen Süßkartoffelpommes	14€

Aus unserer Süßspeisenmanufaktur

Passionsfruchtschnitte mit frischen Beeren	7€
--	----