



CARTE DU JOUR

06. FEBRUAR – 10. FEBRUAR
12 – 15 UHR

MONTAG

SPIESSBRATEN VOM LANDSCHWEIN **EURO**
MIT BLUMENKOHLGEMÜSE UND RÖSTI 9

GORGONZOLA-WALNUSSRAVIOLI IN SHERRYRAHM
MIT ZUCCHINI, RUCOLA UND BALSAMICO 8

DIENSTAG

KÖNIGSBERGER KALBFLEISCHKLOPSE IN KAPERNSAUCE
MIT MÖHRCHEN UND KARTOFFELPÜREE 9

WOKGEMÜSE IN SESAM-CHILISAUCE
MIT MANGO UND KORIANDER-BASMATIREIS 8

MITTWOCH

RHEINISCHER SCHASCHLIK-GULASCH
MIT GEBRATENEN SEMMELKNÖDELN 9

KARTOFFELGRATIN MIT GEGRILLTEM GEMÜSE,
KRÄUTERQUARK, BLATTSALATEN UND KRESSE 8

DONNERSTAG

GEBACKENES SEETEUFELFILET
MIT KRÄUTERSAUCE UND GEMÜSE-WEISSWEIN-RISOTTO 9

ERBSEN-COUSCOUS-STRUDEL
MIT ROSINEN, NÜSSEN, MUSKATKÜRBIS UND PARMESAN 8

FREITAG

GEBRATENE MERGUEZ MIT PIKANTER RÄUCHERJUS,
PAPRIKAGEMÜSE UND RÖSTKARTOFFELN 9

SPINATRAVIOLI MIT ROTEN ZWIEBELN, OLIVEN,
SCHAFSKÄSE UND MARINIERTEM SPINATSALAT 8