

Mittagskarte
Freitag, 16. Februar 2018

<i>Blumenkohl-Suppe mit Mandel und Nußbutter</i>	6,00 €
<i>Kidneybohne Eintopf mit Speck und Kasseler</i>	6,50 €
<i>Rigatoni mit frischer Tomaten-Basilikumsoße</i>	9,00 €
<i>Maispoularde mit gebackenen Kartoffeln</i>	11,50 €
<i>Schweinefilet mit Bratkartoffeln</i>	12,00 €

Vorspeisen

Gemischter Salat mit Hausdressing (9, 10, 13)	klein	5,50 €
	groß	6,90 €
lauwarmer Salat von Ofengemüse mit karamellisiertem Ziegenkäse (4, 7, 9, 10)		7,90 €
Portion sizilianische grüne Oliven		3,50 €
Portion sizilianische pikante Oliven		3,90 €

Hauptgerichte

Berliner Buletten mit Gewürzgurke und Zwiebel-Bratkartoffeln (1, 4, 7, 10)		8,80 €
Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Bierteig und Limburger Käse, dazu Zwiebelschmelze und kleiner Salat mit Apfeldressing (1, 4, 7, 9, 13)		9,40 €
Gemischter Salat mit Garnelen, Avocado und Mangodressing (5)		13,90 €
Kalbsschnitzel, aus dem Rücken geschnitten, mit lauwarmen Gurken-Kartoffelsalatsalat (1, 4, 7, 9, 10, 13) -> auf Wunsch mit Preiselbeeren		16,50 €

Nachtsch

Auswahl an Ziegen- und Kuhmilchkäse mit Trauben und Walnüssen (7)	klein	7,50 €
	groß	11,50 €
Apfelstrudel mit Vanillesauce (4, 7)		5,00 €

Altes Europa - Menu



Starter

Mixed salad with home-made dressing (9, 10, 13)	
-small	5,50 €
-large	6,90 €
Lukewarm salad of oven-vegetables, with Caramelized goat cheese (4, 7, 9, 10)	7,90 €
Portion sicilian green olives	3,50 €
Portion sicilian green olives, marinated	3,90 €

Main course

Berlin meatballs with pickled cucumber and roasted potatoes with onions (1, 4, 7, 10)	8,80 €
Cheese ‚Spätzle‘ with melted onions and salad with apple-dressing (1, 4, 7, 9, 13)	9,40 €
Mixed salad with shrimps, avocado and Mango-dressing (5)	13,90 €
Veal Cutlet with lukewarm cucumber-potato-salad (1, 4, 7, 9, 10, 13) -> on request with lingonberry	16,50 €

Dessert

Selection of goat- and cow milk cheeses with grapes and walnuts (7)	-small 7,50 € -large 11,50 €
Apple strudel with vanilla sauce (4, 7)	5,00 €