

Tagesgerichte im November

- Fr. 01.11. Birne, Bohnen und Speck-Fischfilet mit Salzkartoffeln
Sa. 02.11. Waldpilz-Marone Eintopf mit Südtiroler Schinken
So. 03.11. Hirschbraten mit Rotkohl, Rosenkohl und Spätzle
Mo. 04.11. Barschfilet in Rote Bete-Sauce mit Bouillongemüse
Di. 05.11. Ruhetag
Mi. 06.11. Leberkäse mit Spiegelei, Sauerkraut und Kartoffelpüree
Do. 07.11. Geschlossene Gesellschaft
Fr. 08.11. Fischcurry mit Wokgemüse und Mohn-Basmati-Reis
Sa. 09.11. Chilli con carne mit Oliven-Chiabatta
So. 10.11. Meraner Kalbsleber mit Saisongemüse und Polenta
Mo. 11.11. Mailänder Schollenfilet mit Spinat und Tomatennudeln
Di. 12.11. Ruhetag
Mi. 13.11. Currywurst à la Victor mit Krautsalat und Pommes Frites
Do. 14.11. Maispfannkuchen mit Tomate und Ziegenfrischkäse
Fr. 15.11. Doradenfilet auf Linsengemüse mit Rosmarinkartoffeln
Sa. 16.11. Feijoada - Brasilianischer Eintopf mit Quinoa
So. 17.11. Gänse-Geschnetzeltes Stroganoff Art mit Semmeltalern
Mo. 18.11. Sesam-Fischfilet in Flußkrebssauce mit Gemüsereis
Di. 19.11. Ruhetag
Mi. 20.11. Grünkohl mit Kasseler oder Kochwurst oder Schweinebacke
Do. 21.11. Herstsalat mit Putenterrine, Pfifferlingen und Preiselbeeren
Fr. 22.11. Fruchtiges Fisch-Cous-Cous „Raz el Hanut“
Sa. 23.11. Deftiger Erbseneintopf mit Paar Wiener Würstchen
So. 24.11. Toscanisches Rinderragout mit Thymian-Kartoffeln
Mo. 25.11. Kanarische Paella mit Fischfilet und Meeresfrüchten
Di. 26.11. Ruhetag
Mi. 27.11. Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln
Do. 28.11. Käsespätzle in Trauben-Walnuß-Sauce mit Kochschinken
Fr. 29.11. Dorsch in Kürbisrahm mit Brokkoli und Steinpilz-Gnocchi
Sa. 30.11. Qabeli Palao mit Lammfleisch und Rosinen-Reis

Jedes Gericht 11,00 Euro !

Tel. 04522 / 593630

Öffnungszeiten :

Mo-Fr 12.00 bis 14.30 und ab 17.00 Uhr

Sa ab 17.00 Uhr

Sonn- und Feiertags ab 12.00 Uhr; durchgehend warme Küche; hausgebackener Kuchen; Eisspezialitäten

Dienstag Ruhetag