



Der schnelle Mittagsteller

02. August bis 07. August

Zusätzlich zu den täglichen Mittagsgerichten bieten wir Ihnen zwei Gerichte für je 11,90 €

Montag, 02. August

Schwäbisch-Hällischer Jungschweinebraten in seiner Soße, dazu Bayrisch Kraut und Stampfkartoffeln

oder

Erdbeer-Rucolasalat mit gratiniertem Ziegenkäse, Walnüssen und Kartoffelcroûtons

Donnerstag, 04. August

Gekochte Rinderbrust in Apfel- Meerrettichsoße, dazu Bouillon-Gemüsekartoffeln

oder

Gebratenes Filet vom Red Snapper auf Currylinsen mit Pinienkernreis

Dienstag, 03. August

Frische Pfifferlinge in Speck-Sahnesoße mit hausgemachten Semmelknödel

oder

Gebackener Ostseedorsch mit Sauce Tartar, hausgemachtem Pellkartoffelsalat und Blattsalate in Joghurtdressing

Freitag, 05. August

Geschmorte Lammkeule in Barolo-Minzjus mit Staudensellerie und Risoleékartoffeln

oder

Ragout vom Fjordlachs in Zitronen-Kapernsoße auf Bandnudeln, dazu Pflücksalat

Mittwoch, 03. August

Gebratene Poulardenbrust auf Ingwer-Kokoskarotten, dazu Duftreis

oder

Pochierter Köhlerfisch mit Gurkenstreifen und Dillspitzen in Rieslingsoße mit Butterkartoffeln

Samstag, 06. August

Feine Kalbsfleischbällchen in Pfifferling-Schnittlauchsoße mit Erbsen-Möhrengemüse und Reistimbale

oder

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf tomatisierten Salbeispaghetti und Rucola

Liebe Gäste,

aus Liebe zum Genuss bieten wir Ihnen selbstverständlich auch bei unseren preiswerten Mittagsgerichten unsere gewohnte Qualität. Deshalb verwenden wir ausschließlich Qualitätsfleisch wie das pommersche Rind, Produkte der 5 Sterne Schlachtereierie Timmerberg (lt. Magazin „Der Feinschmecker“ eine der 100 besten Schlachtereieren Deutschlands) sowie von regionalen Spitzenlieferanten.

Auch bei unserem frischen Gemüse bevorzugen wir Lieferanten aus der Region. Weitere Premiümlieferanten sind bspw. Rungis Express und Delta, von denen wir u.a. unseren frischen Fisch und feinste Spezialitäten beziehen.

Einen Guten Appetit wünscht Familie Lenger mit dem gesamten Team.