

MITTAGSKARTE

03. Dez. – 09. Dez.

Di – So 12 bis 14 Uhr

Tagessuppe 4,90

Alle Gerichte von Dienstag bis Samstag inkl. 0,2l Neuenrader Tafelwasser. . 9,20

Montag	Ruhetag
Dienstag	Hackauflauf mit Käse überbacken, dazu Butternudeln und grüner Salat mit Joghurtdressing
Mittwoch	Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Sauce und Wirsing- Kartoffel-Ragout
Donnerstag	Grünkohl mit Mettwurst und Bauchfleisch, dazu Salzkartoffeln
Freitag	Tranche vom Lachs mit Kräuterkartoffeln, dazu winterliches Wiesengemüse
Samstag	Schweinefiletspitzen auf Rahm-Rosenkohl, dazu Gnocchis

Sonntag *Genießerfrühstück* 9 bis 12 Uhr

Sonntagsgericht 12 bis 14 Uhr

Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen

Gemüsekekchen

Di – So 12 bis 17.30 Uhr

mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salatbukett* 7,00

Di – So 12 bis 14 Uhr

Karl Klassiker

Karls bunter Blattsalat mit Kürbis, Rote Bete und Pistazien*

klein. 9,00

groß. 13,00

Garnelen aus dem Wildfang – mediterran

mit Knoblauch, Schalotten, Tomatentapenade, Olivenöl und Kräutern 17,00

Feine Pasta mit Waldpilzrahmsauce

mit gehobeltem Parmesan* 14,00

mit Black Angus Rinderfiletspitzen 21,00

Wildschweinschnitzel

mit Mossbeerenkompott und Kartoffelgemüse aus dem Ofen 22,00

Black Angus Rinderrücken mit glasierten Zuckerschoten und Kartoffelgratin

220g 28,00

300g 38,00

* vegetarisch

Business – Lunch

Di – Fr 12 bis 14 Uhr

Wir verwöhnen Sie mit unserem wechselnden Business-Lunch 21,50

Tagessuppe **oder** Vorspeisenvariation

Kalbsrücken, dazu Spitzkohl und Kräuterkartoffeln

oder

Tranche vom Lachs, dazu Spitzkohl und Kräuterkartoffeln