

## Unsere Menüempfehlung vom 20.9. – 24.9.

*Alle Speisen auch zum Mitnehmen solange der Vorrat reicht*

***Zu jedem Menü servieren wir unsere Tagessuppe***

<b>Montag</b>	<b>Menü 1</b> € 8,90	Rosa gebratener Schweinslungenbraten in Pfeffer-Cognacsauce mit Mandel-Brokkoli und Krokette (A/C/G/H/L/O)
	<b>Menü 2</b> € 7,90	Gebackene Mozzarellasticks auf mariniertem Marktsalat mit Salsa Dip (A/C/G/M/O)
<b>Dienstag</b>	<b>Menü 1</b> € 8,90	Burgunder Rindsbraten mit Serviettenknödel und Preiselbeerenschaum(A/C/G/L)
	<b>Menü 2</b> € 7,90	Toast mit gebratenen Kräuterseitlingen und Avocado mit Guacamole Dip (A/L)
<b>Mittwoch</b>	<b>Menü 1</b> € 8,90	Wildererpfandln (Hirsch, Reh und Wildschwein) mit Wurzelgemüse, Champignons, Speck, gebratenen Schupfnudeln und Birnen-Preiselbeeren (A/G/L/O)
	<b>Menü 2</b> € 7,90	Tagliatelle in fruchtiger Tomaten-Melanzaniasauce mit Grana (A/C/G/L)
<b>Donnerstag</b>	<b>Menü 1</b> € 8,90	Cremiges Hühnerisotto mit Gemüse, Rucola, Cherry Tomaten und grünem Salat (A/G/L/M)
	<b>Menü 2</b> € 7,90	Creméspinat mit Rösti und 2 Spiegeleiern (A/C/G/L)
<b>Freitag</b>	<b>Menü 1</b> € 9,90	Gebackene Zweierlei Fische in Sesampanade auf böhmischen Erdäpfel-Mayonnaise-Gemüsesalat (A/C/G/D/N)

### ***Empfehlung der Woche***

#### **Gekochter Tafelspitz vom Almrind (A/C/G/L)**

mit Bouillon-Gemüse, Apfelkren, Schnittlauchsauce und Rösti im Suppentopf serviert

18,90 €

