

















Bitte beachten Sie, dass die Speisen für Sie frisch zubereitet werden.
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Tageskarte		
	Tagessuppe 1,10 €	
Montag 20.11.2017	Hausgemachte Geflügel-Cevapcici, dazu Salsa-Dip (7), Steakhouse frites und Krautsalat S: 4,50 € B: 5,50 € G: 5,50 €	
Dienstag 21.11.2017	Hirschragout mit Butterpilzen (3,11,31), dazu Spätzle (20a,22), Apfelmus (1) und Preiselbeeren S: 4,50 € B: 5,50 € G: 5,50 €	
Mittwoch 22.11.2017	Hähnchenschnitzel (20a,22) mit Champignon-Rahmsauce (20a,26), dazu Butterreis (26) und Brokkoliröschen S: 4,50 € B: 5,50 € G: 5,50 €	
Donnerstag 23.11.2017	Westfälischer Grünkohl (20d,29) mit gebratener Krakauer (2,4,6,9,26), dazu Bratkartoffeln S: 4,50 € B: 5,50 € G: 5,50 €	
Freitag 24.11.2017	Tagesangebot S: 4,50 € B: 5,50 € G: 5,50 €	
	Tagesdessert 1,10 €	

 vegetarisch	 mit Schweinefleisch	 mit Rindfleisch	 mit Geflügel	 mit Fisch, bzw. Meeresfrüchten
 mit Wild	 mit Lamm	 vegane Speise	 Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene		
Änderungen vorbehalten. Bitte beachten Sie: Speisen können Spuren bzw. Rückstände von allergenen Stoffen enthalten.		
1 mit Antioxidationsmittel	20a Gluten aus Weizen *	27b Haselnüsse *
2 mit Konservierungsstoff	20b Gluten aus Roggen *	27c Walnüsse *
3 geschwefelt	20c Gluten aus Gerste *	27d Kaschunüsse *
4 mit Farbstoff	20d Gluten aus Hafer *	27e Pekannüsse *
5 gewachst	20e Gluten aus Dinkel *	27f Paranüsse *
6 mit Geschmacksverstärker	20f Gluten aus Kamut *	27g Pistazien *
7 mit Süßungsmittel	21 Krebstiere *	27h Macadamia- oder Queenslandnüsse *
8 enthält eine Phenylalaninquelle	22 Eier *	28 Sellerie *
9 mit Phosphat	23 Fisch *	29 Senf *
10 geschwärzt	24 Erdnüsse *	30 Sesamsamen *
11 mit Alkohol	25 Soja *	31 Schwefeldioxid/Sulfite >10mg/kg
	26 Milch inkl. Laktose *	32 Lupine *
	27a Mandeln *	33 Weichtiere *
		* und Erzeugnisse

Bitte beachten Sie, dass die Speisen für Sie frisch zubereitet werden.
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Wochenkarte 20.- 24.11.2017		
<u>Fleisch aus artgerechter Tierhaltung</u>		
Schweineschnitzel (20a,22) "Krüstchen" auf Toast (20a,26) mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise (22,26,28) (Rapsöl) und Salat umlegt	6,20 €	 
Großer Buchweizen-Pfannkuchen mit Champignons, roten Zwiebeln, Blattspinat und Hirtenkäse (22,26), dazu ein gemischter Salat	5,40 €	
Putensteak mit fruchtiger Currysauce (20a,26), dazu Basmati-Reis und Apfel-Möhren-Salat	6,95 €	
Salatteller mit Kirschtomaten, dazu Frühlingsrollen (20a) und Baguette (20a,25)	5,70 €	
Gänsebraten mit gefülltem Bratapfel (27a), dazu Kartoffelbällchen (20a) und frischer Rosenkohl	7,95 €	
Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Champignons, dazu gebackene Kartoffelscheiben mit Rosmarin und ein gemischter Salat	8,00 €	
Lachsfilet (20a,23) auf Weißwein-Kräuter-Sauce (3,11,20a,26,31), dazu gebratene Rosmarinkartoffeln und Mandel-Brokkoli (27a)	7,50 €	



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene		
Änderungen vorbehalten. Bitte beachten Sie: Speisen können Spuren bzw. Rückstände von allergenen Stoffen enthalten.		
1 mit Antioxidationsmittel	20a Gluten aus Weizen *	27b Haselnüsse *
2 mit Konservierungsstoff	20b Gluten aus Roggen *	27c Walnüsse *
3 geschwefelt	20c Gluten aus Gerste *	27d Kaschunüsse *
4 mit Farbstoff	20d Gluten aus Hafer *	27e Pekannüsse *
5 gewachst	20e Gluten aus Dinkel *	27f Paranüsse *
6 mit Geschmacksverstärker	20f Gluten aus Kamut *	27g Pistazien *
7 mit Süßungsmittel	21 Krebstiere *	27h Macadamia- oder Queenslandnüsse *
8 enthält eine Phenylalaninquelle	22 Eier *	28 Sellerie *
9 mit Phosphat	23 Fisch *	29 Senf *
10 geschwärzt	24 Erdnüsse *	30 Sesamsamen *
11 mit Alkohol	25 Soja *	31 Schwefeldioxid/Sulfite >10mg/kg
	26 Milch inkl. Laktose *	32 Lupine *
	27a Mandeln *	33 Weichtiere *
		* und Erzeugnisse