

Mittagskarte

Aperitif des Monats

Prosecco mit Zwetschgenlikör	0,1 ltr.	6,50
------------------------------	----------	------

Weißwein des Monats

2016 - Riesling, Weingut Roth, Trocken	0,25 ltr.	7,60
Baden-Württemberg	0,50 ltr.	15,20

Rotwein des Monats

2014 - Cantina di Pedres, Sulitai Cannonau DOC, Trocken	0,25 ltr.	7,80
Sardinien	0,50 ltr.	15,60

Vorspeisen

Bunter Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen v	Klein	5,00
	Groß	7,20

Bunter Salat mit gebratenem Zanderfilet im Kernenmantel 4,5,8,11	Klein	7,50
	Groß	10,80

Suppen

Hokkaido Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und -öl 7,8		6,50
---	--	------

Tomatenrahmsuppe mit hausgemachtem Basilikumpesto und gebratenen Garnelen 2,7,8, v		7,50
---	--	------

Vegetarisch/Vegan

Hausgemachte Serviettenknödel mit frischen Pfifferlingen in Rahm 1,3,7,8	14,80
Rosmarinpolenta mit Tomatensauce und buntem Gemüse 8,v	13,80
Hausgemachte Ravioli mit Pfifferling-Frischkäsefüllung auf Blattspinat 1,3,7,8	15,50
Hausgemachte Spinatknödel mit Curry, pikanter Apfel- Traubensalsa, buntem Gemüse und Basmatireis 8,13,v	14,80

Fleisch

Hausgemachte Kalbsfrikadellen mit Champignonrahmsauce und hausgemachten Knöpfle 1,3,7	12,-
Hausgemachte Freiburger Knöpfle mit Sauerkraut, Speck und Beilagensalat 1,3,7	9,80
Hähnchenbrustgeschnetzeltes Zigeuner Art im Reisrand 7	10,80
Balkankäse im Speckmantel mit Preiselbeeren und buntem Salat 7,8	9,50
Geschmortes Rinderragout mit hausgemachten Bandnudeln 1,3,8	14,80
Bauernomelette mit Kartoffeln, Speck, Gemüse, Gewürzgurke und Salatbeilage 3,	8,90
Kaninchenkeule, mediterran mit Tomaten, Zwiebeln und Kräutern geschmort, auf hausgemachten Bandnudeln 1,3,8	16,80
Hausgemachte Basilikumspaghetti mit Pfifferlingen, Kirschtomaten und Schwarzwälder Schinken 1,3,7,8	15,60

Rinderrückensteak (220g) mit Kräuterbutter, buntem Gemüse und Bratkartoffeln 7,8	22,80
--	-------

Entenbrust, rosa gebraten auf Blattspinat und Rosmarinkartoffeln 8	18,90
--	-------

Fisch (grätenfrei serviert)

Hausgemachte Bandnudeln mit sonnengetrockneten Tomaten, Pinienkernen und gebratenen Garnelen 1,2,3,8	17,50
--	-------

Dorade Royal Filet mit frischen Pfifferlingen und Basmatireis 4,8	21,50
---	-------

Schedener Lachsforellenfilet mit buntem Gemüse und hausgemachten Bandnudeln 1,3,4,7,8	19,80
---	-------

Zanderfilet auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln 4,6,8	18,80
---	-------

Dessert

Gebrannte Caramelcreme mit Vanilleeis 7	Klein	4,50
	Groß	5,90

Der kleine, süße Abschluss:

1 Kugel hausgemachtes Sorbet mit Früchten	3,50
---	------

Hausgemachte Orangen- Panna - Cotta mit Himbeermark 7	4,60
---	------

Kleine Auswahl aus der Mündener Käseecke 7	8,50
--	------