

Mittagskarte

Aperitif des Monats

Prosecco mit Zwetschgenlikör	0,1 ltr.	7,00
------------------------------	----------	------

Weißwein des Monats

Sella & Mosca, Vermentino di Sardegna Abidoru DOC, trocken, Sardinien	0,2 ltr.	6,50
	0,50 ltr.	15,50

Rotwein des Monats

San Nicolao, Barbera D'Asti DOCG, trocken, Piemont	0,2 ltr.	7,00
	0,50 ltr.	16,50

Vorspeisen

Bunter Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen v	Klein	5,30
	Groß	7,50

Bunter Salat mit gebratenem Zanderfilet im Kernenmantel 4,5,8,11	Klein	7,80
	Groß	11,00

Suppen

Hokkaido Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und -Kernöl 7,8	7,50
---	------

Tomatenrahmsuppe mit hausgemachtem Basilikumpesto und gebratenen Garnelen 2,7,8, v	7,80
---	------

Vegetarisch/Vegan

Hausgemachte Bandnudeln mit Apfel, Walnuss und Gorgonzola 1,3,7,8	15,80
Thymianpolenta mit mediterranem Gemüse und Tomatensauce 8,v	14,80
Hausgemachte Dinkel - Ravioli mit Spinat - Ricottafüllung auf Rahmwirsing 1,3,7,8	16,30
Hausgemachte Spinatknödel mit Curry, pikanter Apfel - Traubensalsa, mediterranem 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	17,20
Hausgemachte Rinderrouladen mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 3,8,10	17,80

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

½ geschmorte Bauernente mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 3,8	19,80
--	-------

Fisch (grätenfrei serviert)

Hausgemachte Bandnudeln mit sonnengetrockneten Tomaten, Pinienkernen und gebratenen Garnelen 1,2,3,8	18,50
--	-------

Weißes Heilbuttfilet mit Rahmwirsing und Basmatireis 4,7,8	24,80
--	-------

Lachsforellenfilet mit mediterranem Gemüse und hausgemachten Petersilienspaghetti 1,3,4,7,8	20,80
---	-------

Zanderfilet auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln 4,6,8	19,50
---	-------

Dessert

Gebrannte Caramelcreme mit Vanilleeis 7	Klein	4,80
	Groß	6,50

Kleine Auswahl aus der Mündener Käsecke	8,50
---	------

Hausgemachte Orangen- Panna - Cotta mit Himbeermark 7	5,00
---	------