

BUSINESS-LUNCH

inklusive kleinem Blattsalat oder Suppe
und Dessert **18,50**

MONTAG & DIENSTAG:

„Paprikaschnitzel“
Schweineschnitzel mit Paprikapfeffersauce
und Pommes

MITTWOCH-FREITAG:

Kalbsgulasch
mit hausgemachten Spätzle

FISCHGERICHT:

Fischragout in der Blätterteigpastete



EMPFEHLUNG DER SAISON: PFIFFERLINGSZEIT

VORSPEISEN

Pfifferlingcremesuppe	8,90
In Butter gebratene Pfifferlinge	13,50
Frische Pfifferlinge mit gebratenen Garnelen	17,50

HAUPTGÄNGE

Pfifferlinge in Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle	27,50
Kalbssteak mit sautierten Pfifferlingen und Nudeln	38,50
Cremiges Pfifferlingrisotto	21,50

IMMER SAMSTAGS:

Suppenfleisch mit Bouillongemüse, Meerrettichsauce
und Preiselbeeren **18,50**
