

# Tageskarte

Von 12:00 bis 15:00 Uhr bieten wir diese Woche folgende Gerichte an:

Zusätzlich alle Flammkuchen aus der regulären Karte für 7.5 €

Alle Tagesessen 7.8 €

Natürlich gibt es alle Lunchgerichte auch umweltfreundlich verpackt

zum Mitnehmen! Vorbestellung unter 030 / 810 09 885

**Freitag 11.09.**

Champignon-Kartoffel-Pfanne mit Streifen vom Rind und Kalb in Rahmsauce  
Zanderilet mit Zitronenbutter im Pergamentpäckchen, dazu Zuckerschoten,  
Möhren und Kartoffeln

**Montag 14.09.**

Königsberger Klops mit Kartoffelpüree  
Gefüllte Paprika mit Quinoa-Gemüse-Füllung und Schafsläse, auf Tomatensauce

**Dienstag 15.09.**

Kohlroulade mit Speckstippe und Kartoffeln  
Senfeier mit Kartoffelpüree

**Mittwoch 16.09.**

Rigatoni al Forno mit Paprika und Hackfleisch und Schafsläse gratiniert  
Kokos-Gemüse-Curry mit Reis

**Donnerstag 17.09.**

Hähnchenburger mit Tomate-Mozzarella, Pesto, Zwiebeln und Salat, dazu  
Pommes und Ketchup  
Veggie Burger mit Pommes und Salat



# Wochenkarte

*Kürbiscremesuppe mit Creme fraiche und Rucola kl. 4.5 groß 5.5.*

*Flammkuchen mit Kürbis, Birne und Ziegenkäse*

*Mit Creme fraiche, Blattspinat, roten Zwiebeln Rosmarin und Honig beträufelt  
12.5*

*Wildkräutersalat mit glasiertem Kürbis und Ziegenkäse*

*Wildkräutersalat mit Avocado, Tomate, Blaubeeren, rote Beete und Streifen vom  
Glasierten Kürbis, dazu gratiniertem Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig 14.8*

*Veganes Kürbissotto*

*Garniert mit Wurzelpetersilienchips*

*Wahlweise mit Parmesan 12.8*

*Gefüllte Champignons mit Blattspinat*

*Abgeschmeckt mit Tomaten und Zwiebeln, mit Béchamelsauce, dazu  
Rosmarinkartoffeln 11.8*

*Kalbsfrikadellen auf Kürbissauce*

*Mit Kartoffelstampf und glasierten Möhren, dazu ein Feldsalat mit  
Granatapfeldressing 15.8*

*Zwiebelrostbraten vom Grill*

*Gegrilltes Rumpsteak (250gr.) mit gegrillten Zwiebelringen, Rotweinjus, Glasierten  
Möhren, Kräuterbutter und Käsespätzle 21.8*

*Teigtaschen gefüllt mit Ricotta, Birne & Radiccio*

*serviert auf leichter Weißweinsauce, garniert mit braunem Zucker, karamellisierten  
Casiss-Birne 14,8*

*Schwarze Nudeln mit Garnelen*

*Gegrillte Garnelen (5 Stk.) mit Safransauce, abgeschmeckt mit frischen Kräutern,  
getrockneten Tomaten, Oliven, Frühlingszwiebeln 17.8*

