

Tageskarte

Von 12:00 bis 15:00 Uhr bieten wir von Montag bis Freitag folgende Gerichte an:

- Zusätzlich alle Flammkuchen aus der regulären Karte für 7.5 €
Alle Tagesessen 7.8 €

Freitag 15.03.

Flammkuchen mit Tomaten, Zwiebeln und Thunfisch

Königsberger Klopse mit Kartoffelpüree

Montag 18.03.

Käse-Schinken-Spätzle mit Röstzwiebeln

Senfeier mit Kartoffelpüree und Blattspinat

Dienstag 19.03.

Pasta mit Hähnchen, Zucchini und Cranberry-Champignon-Sauce

Mediterranes Gemüse in Sweet Chili Sauce mit Reis

Mittwoch 20.03.

Schweinemedallions mit Bohnen und Kartoffelpüree

Veggie Burger mit Pommes

Donnerstag 21.03.

Hähnchenschnitzel in Cornflakespanade mit Curry Dip an einer Salatblume, dazu Pommes

Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat in Weißweinsauce geschwenkt, mit Kirschtomaten serviert

Homemade Drinks

Lillet Wild Berry

Lillet (5cl), Schneppe's Wild Berry, Minze
6.8

Granatapfel Rosmarin Fizz

Gin (4cl), Zitronensaft, Rosmarin, Zucker,
Granatapfelsaft, Crushed Ice 6.8

Hausgemachte Zitronen-Rosmarin-
Limonade 0,3l 3.5

Frischer Orangen-Minz-Tee
0,4l 4.5

Little Sweets

Apfel-Schmarrn

mit Mandeln einer Kugel Vanilleeis und
Sahne 6.5

Kokos-Milchreis (vegan)

Mit Mango- und frischen Beeren 4.5

Crêpe mit 1 Kugel Schokoladeneis, Beeren,
Erdbeersauce und Sahne 4.8

Nen's

Osterbrunch

Am 21. & 22. April 2019 bieten wir unseren
traditionellen Osterbrunch von 10:00-15:00 an
20.5 p.P. zzgl. Getränke

Kinder zw. 2-4J 8.0 Kinder zw. 5-13J 13.0 p.P.

Im Haupthaus können Sie, wie gewohnt, aus der
Speisekarte wählen

Bitte reservieren Sie rechtzeitig

Wochengerichte

Tom Ka Gai mit Huhn & Reis

4.9 / kl. 4.3

Flammkuchen mit grünem Spargel und
Lachs

Mit Creme fraiche, Cherrytomaten und
Rucola 12.8

Halloumi-Döner

Döner gefüllt mit Salat, Joghurtsauce,
gebratenem Halloumi, Quinoa, Avocado,
Tomaten, gebratenen Champignons und
Zwiebelringen, dazu Süßkartoffelpommes
und Sour Cream 11.8

Kalbsleber Berliner Art

Mit Zwiebelringen, Apfelscheiben und
Kartoffelpüree dazu ein Beilagensalat 15.8

Kreolisches Cordon bleu

Aus Schweineschnitzel mit Käse und
Schinken gefüllt, in kreolischer Panade mit
Kokosflocken, Ananas und Cajun Gewürz,
dazu Kartoffelpüree grüner Spargel und
Möhren 16.8

Launarme Gemüse Wraps mit

Paprika-Hüttenkäse

Serviert an Feldsalat mit Granatapfel-
Balsamico-Dressing und Beeren 9.8

Lachs-Bowl mit Erdnuss Crunch

Vollkornspaghetti, Süßkartoffel, Möhren,
grünem Spargel, Koriander, Pak Choi,
Avocado, Erdnüssen, Sesamsauce,
wachsweiches Ei 17.8