

# Mittagskarte

26.09.- 01.10.2022

**New English Clam Chowder** 10€  
Cremiger Muschel-Eintopf mit Fenchel, Kartoffeln, Möhren und Speck, dazu Lauchzwiebeln ausgarniert mit milden Chilifäden

**Knusprig gebackenes Stubenküken** 14€  
halbes Stubenküken mit einem bunten Salat, mariniert mit Zitronenvinaigrette, dazu Kartoffel- und Gurkenchips

**Gedünstetes Tilapia Filet** 15€  
im Dashi Sud mit Edamame, Tofu, im Nori Blatt eingewickelte Enoki Pilzen, und Rahmnudeln

**Steckrüben-Kartoffelrösti (vegetarisch)** 14€  
mit Steinpilzrahm und einem knackigen Beilagensalat

**Klassisches Coq au Vin** 16€  
von der Paderborner Hähnchenkeule, in Rotwein geschmort, mit sautiertem Sellerie, Karotten und Junglauch, dazu Rosmarinkartoffeln

**Sauerbraten in eigener Soße** 17€  
geschmorter Rinder-Sauerbraten mit sautierten grünen Speck-Bohnen, hausgemachtes Kartoffelgratin

**Chili con Carne** 12€  
leicht pikantes Chili con Carne mit Basmatireis und Avocado-Limettendip

## Aus der hauseigenen Patisserie

**Apfel-Zimt Tiramisu** 5€  
geschichtetes Mascarpone Creme Dessert im Weck Glas