

# Mittagskarte

18.09.- 23.09.2023

<b>Italienische Tomatensuppe (vegetarisch)</b> aus sonnengereiften Tomaten und Basilikum, Gin-Sahne-Haube	7€
<b>Salatbowl „Kreta“ (vegetarisch)</b> knackige Blattsalate an Olivenöl-Oregano-Dressing mit Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln, Oliven, gebackenem Feta-Käse und gegrillter Wassermelone	13€
<b>Hausgemachte Kohlroulade</b> mit Speck-Kümmel-Sauce und Butter-Kartoffeln	15€
<b>Gegrilltes Rotbarschfilet</b> auf Schmorgurken, Senfsauce und regionalen Salzkartoffeln	17€
<b>Gegrilltes Kalbs-Entrecôte</b> mit Kirschtomaten und frischem Spinat und knusprigen Bratkartoffeln	18€
<b>Knuspriger Spanferkelbraten</b> auf Apfelspitzkohl, Bratensauce und Semmelknödel	16€
<b>Bayerischer Leberkäse</b> mit Spiegelei, süßem Senf und Kartoffelpüree	14€
<b>Aubergine im Parmesanmantel (vegetarisch)</b> mit Rote Bete Humus und Kichererbsen, kleiner Salatteller	15€

## Aus unserer Süßspeisenmanufaktur

<b>Rote Früchte Tartelette</b> mit Eis von Frioli	7€
--	----