

Mittagskarte

03. Dezember - 07. Dezember

Wochengerichte

Suppe

Tomatencremesuppe
mit Thymian und Schmand

Enthält: Lactose, Sellerie, Schwefeldioxid und Sulfite

4 €

Kleine Gerichte

Tagliatelle mit sautiertem Chicoree, Orangenfilets
und Thymian dazu Hobelparmesan

Enthält: Gluten, Lactose, Sellerie

5 €

Kartoffel-Quarkbratlinge mit Tomatensalsa
dazu gemischter Salat mit Limettenvinaigrette

Enthält: Gluten, Eier, Lactose, Sellerie, Senf, Sesam

6 €

Salate

Großer Salat mit frischen Blattsalaten der Saison
dazu süß-saure Champignons und Gemüsechips

Enthält: Gluten, Erdnüsse, Lactose, Sellerie, Senf, Sesam

9 €

Großer Salat mit frischen Blattsalaten der Saison
dazu mariniertes Pulled Beef mit Tomaten und roten Zwiebeln

Enthält: Senf, Schwefeldioxid und Sulfite

9 €

Alle unsere Dressings sind hausgemacht und nach Ihrer Wahl:
Balsamico, Italian, French oder Balsamicoessig und Olivenöl

Enthält: Balsamicodressing: Senf, Sulfite / Italiandressing: Senf, Sulfite

/ Frenchdressing: Eier, Lactose, Senf, Sulfite, kann Spuren von Sellerie enthalten

Hauptgänge

Burger mit 125g gegrilltem Rindfleisch, Nacho-Käsesauce,
Nachos, Jalapenos, Salat, Tomate und Pommes Frites

Enthält: Gluten, Eier, Fisch, Erdnüsse, Lactose, Sellerie, Senf, Sesam

7 €

Spaghetti Bolognese (mit Rinderhack, Salsicciawurst,
Sellerie und Karotten dazu gehobelter Parmesan)

Enthält: Gluten, Lactose, Sellerie, Schwefeldioxid und Sulfite

9 €

Oldenburger Grünkohl mit gebratenem Kasselernackensteak
und feiner Kohlwurst dazu Röstkartoffeln und Senf

Enthält: Glutenhaltiges Getreide, Soja, Milch und Lactose, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf

10 €

Mittagsgerichte

Von 11.30 bis 15.00 Uhr

Alle Mittagsgerichte je 6,80 €

Montag, 03. Dezember 2018

Caesarssalat (mit Römersalat, gegrillter Hähnchenbrust, Croutons, Parmesan und hausgemachtem Caesarsdressing)

Enthält: Gluten, Eier, Lactose, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid und Sulfite

Dienstag, 04. Dezember 2018

Hamburger Rundstück warm, mit gebackenem Schweinenacken, Bratensauce, Senf und saurer Gurke in der Schrippe dazu gemischter Salat

Enthält: Gluten, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid und Sulfite

Mittwoch, 05. Dezember 2018

Gebratene Hähnchenbrust auf Estragon-Tomatenrahmsauce dazu Broccoligemüse und Röstkartoffeln mit Rosmarin

Enthält: Lactose, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid und Sulfite

Donnerstag, 06. Dezember 2018

Gebackene Putenoberkeule in Steinpilzrahmsauce dazu Karotten-Lauchgemüse und Parboiledreis

Enthält: Lactose, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid und Sulfite

Freitag, 07. Dezember 2018

Gebratener Leberkäse mit Spiegelei dazu Rahmspinat und Kartoffelpüree

Enthält: Eier, Lactose, Sellerie, Senf

Dessert

Parfait von weißem Torrone-Nougat mit frischen Früchten

Enthält: Eier, Glutenhaltiges Getreide, Milch und Lactose, Schalenfrüchte, Sesam

4 €

Handgemachte Eiscreme der kleinen Eisfabrik

Unser Sahneeis wird, aus frischer Vollmilch und Heidesahne hergestellt.

Das Fruchteis wird in Sorbet-Qualität aus richtigen Früchten, ohne künstliche Farbstoffe und Aromen hergestellt. Und ist lactose- und glutenfrei.

Enthält: Glutenhaltiges Getreide, Milch und Lactose, kann Spuren von Sesam, Nüssen und Erdnüssen enthalten

Sorten nach Tagesangebot

Eiskugel 1,20 €

Sollten Sie Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an unser Team. Wir informieren Sie gerne über die Zutaten unserer Speisen.

Alle Preise in Euro inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.