

# Mittagskarte

13.05. – 18.05.2019

Vorspeisen	€
Tagessuppe	3.5
Spargelcreme / Kerbel	7.5
Bunte Blattsalate / French Dressing / Radieschen	3.5
Marinierter Tomatensalat / Balsamico / rote Zwiebeln	3.5
Gurkensalat / Rahm / Dill	3.5
Carpaccio vom Rind / Parmesan / Rucola / gehobelter Trüffel	11.5
Salat Land & Meer / Riesengarnele / Rinderfilet Parma-Schinken / Oliven / mariniertem Parmesan	14.5

## Mittagstisch

Currywurst LENZ / fruchtig-pikante-Gewürzsauce Süßkartoffel-Pommes	8.9
Ravioli / Aubergine / Basilikum / Ricotta	9.8
Pochierter Kabeljau / Wurzelgemüse / Meerrettichsauce Dillkartoffeln	12.5
Geschmorte Ochsenbacke / Ofenkarotten / Bärlauchknödel	13.5
Gebratenes Lachsfilet / Ebly (Zartweizen) / Tomate / Petersilie	13.5
Barberie Entenbrust / Teriyaki / Pak Choi / Wildreis	14.5
Vitello Tonnato / Kapern / Limetten / Baguette	15.5
Grützwurst / Rosinen / Apfelkompott / Kartoffelstampf	11.5

## Dessert

Schokoladenmousse / Erdbeere	3.5
Dessert-Variation 4 Kleinigkeiten	8.5

## Mittags sowie Abends ein Genuss

	€
Wiener Schnitzel / Gurkensalat / Bratkartoffeln	17.5
Weißes Spargelrisotto / Minze / Parmesan	19.5
Salat Land & Meer / Riesengarnele / Rinderfilet Parma-Schinken / Oliven / mariniertem Parmesan	21.5
Rotbarschfilet / Karotten / Sellerie / Maultaschen	21.5
Geschmorte Kalbsbäckchen / Rotweinjus / Pilze / Kartoffelpüree	25.5
Kalbsrücken / geschmorter Spargel / Kräutervinaigrette Kartoffelstampf	26.5
Stangenspargel / zerlassene Butter / neue Kartoffeln ...	18.5
... Holsteiner Katenschinken (Hof Basedahl)	8.5

## Weißweinempfehlung

		0.1 l	0.2 l
2017	Riesling – Weingut - Mohr , Rheingau	3.9	7.6
2017	Grauburgunder – Weingut Klumpp, Baden	3.9	7.6
2017	Sauvignon Blanc – Weingut Lorenz, Nahe	3.9	7.6
2017	Rosé verBLENDED – Werther Windisch, Rheinhessen	3.9	7.6

## Rotweinempfehlung

2014	Cuvée Rot – Weingut Heger, Baden Spätburgunder & Cabernet	3.9	7.6
2017	Merlot – Philippe de Rothschild, Languedoc	3.9	7.6
2015	Tempranillo – Condesa de Leganza, Spanien	3.9	7.6
2016	Aus der Magnumflasche: Côtes du Rhône Grande Réserve, Les Dauphins	4.5	8.5

Fragen Sie gern nach unserer großen Wein- und Speisekarte  
Allergeninformationen erhalten Sie jederzeit von unseren Mitarbeitern