



Mittagstisch

22.07. – 27.07.2024

Montag bis Samstag von 12.00 Uhr bis 14.45 Uhr

Dienstag und Mittwoch Ruhetag

€

Vorspeisen:

| | |
|--|------|
| Gaues Brot „Original“ mit Olivenöl und Meersalz | 4.5 |
| Edamame mit Meersalz | 6.5 |
| Sommersalat mit Croûtons, Radieschen, Tomaten und Kresse | 6.5 |
| Gurkensalat in Rahm mit Dill | 6.5 |
| Tagessuppe | 5.5 |
| „Avocado-Bruschetta“ geröstetes Gaues Brot mit Avocado, Olivenöl und Chili | 11.5 |
| Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Rucola und Trüffel | 16.5 |

Hauptgerichte:

| | |
|--|------|
| „Pinsa“ mit Parmaschinken, Rucola und Mozzarella | 14.5 |
| „Caesar-Salad“ mit Maishähnchenbrust, Parmesan und Croutons | 16.5 |
| Rotbarschfilet in der Eihülle gebraten mit Rahmspinat und Kartoffeln | 18.5 |
| Geschnetzeltes von Duroc-Schweinefilet in Pilzrahm und Kroketten | 17.5 |
| Tagliatelle mit Pfifferlingen und Parmesan | 16.5 |
| Duvenstedter Labskaus mit Rollmops und Spiegelei | 17.5 |
| Grützwurst mit Rosinen, Apfelkompott und Kartoffelstampf | 17.5 |
| Salat von Land und Meer mit Garnele , Rinderfilet, Parmesan und Oliven | 23.5 |
| Wiener Schnitzel mit Gurkensalat und Bratkartoffeln | 23.5 |
| Currywurst mit fruchtig pikanter Gewürzsauce | 11.5 |
| „Crazy Pommes“ mit Chili, Teriyaki und Koriander | 8.5 |
| Süßkartoffelpommes | 7.5 |

Mittags Wein:

| | |
|---|-----|
| Chenin Blanc 2023 „The Guarded Valley“ South Africa | 7.9 |
| Merlot 2023 „The Guarded Valley“ South Africa | 8.5 |