



Mittagstisch

21.10. – 26.10.2024

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
Gebeiztes Lachsfilet mit Feldsalat, Kürbis, Apfel und Chili	14.5
Tagessuppe	6.5
„Avocado-Bruschetta“ geröstetes Gaues Brot mit Avocado, Olivenöl und Chili	9.5
Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Rucola und Trüffel	11.5
Herbstsalat mit Croûtons, Radieschen, Tomaten und Kresse	6.5
Gurkensalat in Rahm mit Dill	6.5

Hauptgerichte:

Gebratene Entenleber mit Apfel und Kartoffelstampf	12.5
Feldsalat mit Kürbis, Ziegenkäse und geräucherter Entenbrust	14.5
Kalbsfleischpflanzerl mit Kartoffelgurkensalat	16.5
Gebratenes Rotbarschfilet mit Zuckerschoten und Süßkartoffelstampf	17.5
Gnocchi mit Riesengarnelen, Tomaten und Knoblauch	18.5
Duvenstedter Labskaus mit Rollmops und Spiegelei	17.5
Grützwurst mit Apfelkompott, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	19.5
Salat von Land und Meer mit Garnele, Rinderfilet, Parmesan und Oliven	23.5
Wiener Schnitzel mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	23.5
Gebratene Salzbrenner-Bockwurst mit „Lenz“ Currysauce	12.5
„Crazy Pommes“ mit Chili, Teriyaki und Koriander	9.5
Stealth Pommes Fries	6.5

Mittags Wein:

Sauvignon Blanc 2023 „The Guarded Valley“ South Africa	7.9
Merlot 2023 „The Guarded Valley“ South Africa	8.5