



# Mittagstisch

18.11. – 23.11.2024

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
Gebratene Garnelen mit Süßkartoffelcreme und Chorizo	11.5
Tagessuppe	6.5
„Avocado-Bruschetta“ geröstetes Gaues Brot mit Avocado, Olivenöl und Chili	8.5
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 Kartoffelpüree	12.5
Filetspitzen in Champignonrahm und Bandnudeln	18.5
Parmesanrisotto mit Chorizo und Riesengarnelen	17.5
Zanderfilet mit Spitzkohl und Salzkartoffeln	18.5
Gebratene Maishähnchenbrust mit Pastinakensalat und Quitte	14.5
Duvenstedter Labskaus mit Rollmops und Spiegelei	17.5
Grünkohl mit Kassler, Kohlwurst, Schweinebacke und süßen Kartoffeln	23.5
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 Pomms Fries	6.5

## Mittags Wein:

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