# Mittagstisch

22.09. – 27.09.2025

Montag bis Samstag von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr
Dienstag und Mittwoch Ruhetag, sonntags keinen Mittagstisch

**Vorspeisen:**

| | |
|---|---|
| Gaues Brot „Original" mit Olivenöl und Meersalz | 4.5 |
| Tagessuppe | 5.5 |
| Gurkensalat in Rahm mit Dill | 5.5 |
| Herbstsalat mit Croûtons, Radieschen, Tomaten und Kresse | 5.5 |
| Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Rucola und Trüffel | 12.5 |
| Gebratene Garnelen mit Süßkartoffelcréme, Feldsalat und Chorizo | 12.5 |
| Lachstatar mit Ponzu-Nussbutter, Chili, Koriander und Avocado | 12.5 |

**Hauptgerichte:**

| | |
|---|---|
| Flammkuchen mit Schmand, Speck und Frühlingslauch | 12.5 |
| Leberkäsespätzle mit geröstetem Sauerkraut und Röstzwiebeln | 15.5 |
| Steinpilz-Ravioli mit Spinat und gerösteten Pinienkernen | 16.5 |
| Filet vom Loup de mer mit Rahmspitzkohl und Drillingen | 19.5 |
| Gebratene Kalbsleber mit Apfel und Kartoffelpüree | 19.5 |
| Duvenstedter Labskaus mit Rollmops und Spiegelei | 17.5 |
| Salat von Land und Meer mit Garnele , Rinderfilet, Parmesan und Oliven | 23.5 |
| Wiener Schnitzel mit Gurkensalat und Bratkartoffeln | 23.5 |
| „Lenz" Currywurst mit fruchtig pikanter Gewürzsauce | 12.5 |
| mit Pommes Frites | 17.5 |

**Mittags Wein:**

| | |
|---|---|
| Chenin Blanc, 2024 Guarded Valley, Stettyn – Südafrika | 7.9 |
| Cuveé "Aufwind", 2020 Hensel, Pfalz | 8.5 |