

Mittagskarte vom 16.03.-20.03.20

**Unser Vorschlag:
ein 2 Gänge Menü für nur € 17,5**

Als Vorspeise:

**Toskanischer Fischeintopf mit viel Gemüse
(als Einzelgericht € 9,8)**

Hauptgericht 1:

**Filet vom Saalower Kräuterschwein mit Champignon und
Lauchzwiebeln in leichter Zitronensauce, dazu Gemüsebeilage
(als Einzelgericht € 13)**

Hauptgericht 2:

**Filet vom Norwegischen Frischlachs mit Krabben,
grünem Spargel und Strauchtomaten, dazu Salatbeilage
(als Einzelgericht € 13)**

Hier wählen Sie frei ganz nach Lust und Laune

**Cremsüppchen von jungen Erbsen mit Rauchlachs verfeinert
€ 5,8**

**Knackiger, gemischter Salat mit Artischocken und Schafskäse
€ 8,5**

**Pennette (Nudeln)
in Zwiebelragout mit Lammfleisch und Süßkartoffeln
€ 9,8**

**Spaghetti
mit Edelfisch und Kaiserschoten in deftiger Tomatensauce
€ 9,8**

**Zarter Tafelspitz vom Kalb mit Wurzelgemüse und Spitzmorcheln im
eigenen Sud geschmort, dazu Kräuterknödel
€ 15**

**Dessertvariation " Cavallino rosso "
€ 5,5**

Als Alternative zum Wein :

**Bioapfelsaft "WEIROUGE" aus Südtirol
100% Apfelsaft ohne Zucker und Konservierungsstoffe,
perfekt zum Essen**

0,2 l. € 3,9

Flasche 0,75 € 14,5