

„Nach einem trefflichen Mittagessen ist man geneigt alles zu verzeihen.“ *Oscar Wilde*

## Tagesessen vom 16.09.2019 bis 20.09.2019

Jeweils von 11.30 bis 14.00 Uhr

### GrüneWelle

**Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat**  
in Gorgonzolasauce

Tortellini stuffed with ricotta and spinach in gorgonzola sauce

€ 8,90

### WildeWelle

**Lasagne Bolognese**  
mit fruchtiger Tomatensauce

Lasagne bolognese with tomato sauce

€ 8,90

### TauchGänge

**Kross gebratene Lachstranche**  
mit Erbsen und Reis

Fried salmon with peas and rice

€ 8,90

### Dessert

**Kokos Panna Cotta**  
mit Ananasragoût

Coconut panna cotta with pineapple ragoût

€ 3,00

### BlattWerk

**Kleiner Blattsalat**

Small salad

€ 2,00

### GlücksGefühle ( eine kleine Auswahl unserer Dessertkarte )

#### Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne

Hot Love – ice cream of vanilla – hot raspberries - cream

€ 7,00

#### Eisschokolade

Schokolade, Sahne, Vanilleparfait, Schokoladensoße

chocolate – cream – parfait of vanilla

€ 6,50

■ Gerichte, die wir Ihnen auch gerne als kleine Portion servieren.

„Bei Tisch soll Freude den Vorsitz führen.“ *Deutsches Sprichwort*

## Mittagskarte

Jeweils von 11.30 bis 14.00 Uhr

### VorFreuden & BlattWerk

#### Bunter Blattsalat

mit Karottenraspel, Nüssen, Kirschtomaten und Croûtons  
Leaf salad – carrots – nuts – cherry tomatoes – croûtons

€ 6,50

#### Caesar Salad

mit Salatherzen, Speck, Putenbrust und Croûtons an Parmesandressing  
Caesar salad – bacon – breast of turkey – dressing of Parmesan

€ 13,50

#### Käse – Lauchquiche

bunter Blattsalat - Kräuterschmand  
Quiche of cheese and leek – salad – sour cream of different herbs

€ 9

### AusLöffeln

#### Tafelspitz-Sud

Wurzelgemüse – Maultasche - Tafelspitz  
Consommé of beef – root vegetable – pasta squares filled with meat and spinach – prime boiled beef

€ 6,30

### HeimSpiele

#### Tafelspitzsülze

Grüne Soße - Bratkartoffeln  
Boiled prime beef in aspic – green sauce – roasted potatoes

€ 9,50

#### Kalbsleber Berliner Art

Schmelzzwiebeln – karamalisierte Apfelspalten - Kartoffelpüree  
Calf's liver – onions – apple – mashed potatoes

€ 14,50

#### Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Bratkartoffeln und kleinem Salat  
Escalope of veal – roasted potatoes – salad

€ 23,00 ■

#### Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind

mit Portweinjus, Röstzwiebeln und selbstgemachten Spätzle  
Swabian roasted beef – jus of portwine – onions – swabian noodles

€ 23,00 ■

■ Gerichte, die wir Ihnen auch gerne als kleine Portion servieren.