

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

## Tagesessen vom 15.04.2019 bis zum 18.04.2019

Jeweils von 11.30 bis 14.00 Uhr

### GrüneWelle

Falafel mit Joghurt-Minzsauce  
und Gewürz-Couscous

8,90 €

### WildeWelle

Frikadelle mit Rahmsauce  
dazu Butterkarotten und Petersilienkartoffeln

8,90 €

### TauchGänge

Selbstgemachte Makkaroni  
mit Lachswürfel in Dill-Sahnesauce

8,90 €

### Dessert

Schokoladenmousse mit Rhabarberkompott

3,00 €

### Blattwerk

Kleiner Blattsalat

2,00 €

### GlücksGefühle (eine kleine Auswahl aus unserer Dessertkarte)

#### Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

7,00 €

#### Amaretto-Mandelsplit

Walnusseis, Vanilleeis, Sahne, Mandelsplitter  
Amarettinis und Amaretto-Schokoladensauce

8,00 €

■ 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 und BlattWerk

<b>Bunter Blattsalat</b> mit Karottenraspel, Nüssen, Kirschtomaten und Croûtons	6,50 €
<b>Salat Pute</b> Blattsalate mit pikant marinierten Putenstreifen	12,00 €

### AusLöffeln

<b>Pilzessenz</b> mit Sherry, Beef Tatar und Enoki Pilze	7,20 €
---	--------

### HeimSpiele

<b>Selbstgemachte Käsespätzle</b> mit Bergkäse, Röstzwiebeln und wahlweise mit Speck ■	10,90 €
<b>Gebackene Maultaschen</b> mit Ei und Blattsalat ■	14,50 €
<b>Geschmorte Rinderbacke</b> mit Portweinjus, gebackenen Speckbohnen und Kartoffelgratin	19,00 €
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind</b> an Portweinjus dazu Röstzwiebeln und selbstgemachten Spätzle ■	23,00 €

#### ALLERGIEN oder INTOLERANZEN?

Oder sind Sie sonst beim der Auswahl Ihrer Gerichte eingeschränkt? Gerne bereiten wir Ihr Essen so, dass es Ihren individuellen Anforderungen gerecht wird. (4) mit Geschmacksverstärker. (7) mit Konservierungsstoffen. Bitte fragen Sie nach unserer Karte, in der alle allergenhaltigen Gerichte verzeichnet sind.