



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

Tagesessen vom 28.01.2019 bis zum 01.02.2019

Jeweils von 11.30 bis 14.00 Uhr

GrüneWelle

Gebackene Frühlingsrollen
mit Dip und Blattsalat

8,90 €

WildeWelle

Schweinekrustenbraten mit Kümmeljus
dazu Bayrisch Kraut und Kartoffelklöße

8,90 €

Tauchgänge

Seelachsfilet im Knuspermantel
mit Remouladensauce und Kartoffel-Gurken-Salat

8,90 €

Dessert

Weißer Schokoladenbrownie
mit Schokoladeneis und Himbeeren

3,00 €

Blattwerk

Kleiner Blattsalat

2,00 €

GlücksGefühle (eine kleine Auswahl aus unserer Dessertkarte)

Apfeltraum
Zimt-Rosineneis mit Apfelragoût, Sahne und Mandelsplitter

6,50 €

Heiße Liebe
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

7,00 €

■ 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

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

AusLöffeln

Französische Zwiebelsuppe mit Mimolette-Croûtons	6,50 €
--	--------

HeimSpiele

Selbstgemachte Käsespätzle ■ mit Bergkäse, Röstzwiebeln und wahlweise mit Speck	10,90 €
Rehbraten aus heimischer Jagd mit Preiselbeerjus, Speckrosenkohl und Spätzle ■	19,50 €
Geschmälzte Maultaschen in der Rinderbrühe mit lauwarmen Kartoffel - Gurken - Salat	15,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind ■ an Portweinjus dazu Röstzwiebeln und selbstgemachte 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.