

Speisekarte Juli

TAGESANGEBOT

Montag, 6. Juli 2020

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und roter Bete *-aus der Region-* 8,50 €
Hackfleischgemischt, Kartoffeln, Zwiebeln, Eier, Sahne, Kapern, Butter, Weisswein

Dienstag, 7. Juli 2020

Cordon bleu 11,50 €
mit schwäbischem Kartoffelsalat

Mittwoch, 8. Juli 2020

Spanische Paella mit kleinem Salat 10,95 €
Paellareis, Huhn, Paprika, Bohnen, Erbsen, Shrimps, Tintenfisch, Muscheln, Knoblauch, Zwiebeln, Wein

Donnerstag, 9. Juli 2020

Rheinisches Bohnengemüse mit Rinderbrust *-aus der Region-* 10,95 €
Stangenbohnen, Rinderbrust, Äpfel, Tomaten, Suppengemüse

Freitag, 10. Juli 2020

Kräuter-Doraden-Filets 14,95 €
mit Ratatouille, Rosmarin-Bratlingen und kleinem Salat

Samstag, 11. Juli 2020

Ratatouille mit gebratenem Ziegenkäse und Kräuter-Oliven 12,95 €

**Ab 1. Juli erhalten Sie auf unsere Tagesangebote
zusätzlich 10 % Rabatt**

VEGETARISCH

Frankfurter Grüne Sauce mit neuen Kartoffeln aus der Pfalz *-aus der Region-* 9,50 €
Joghurt, Creme fraiche, Gewürzgurken, Mayonaise, Kräuter

Spaghetti mit Pfifferlingen und kleinem Salat 12,95 €
Spaghetti, Pfifferlinge, getrocknete Tomaten, Creme fraiche, Sahne, Basilikum, junge Zwiebeln, Petersilie

Waldpilzpfanne mit Bandnudeln und kleinem Salat 9,95 €
gemischte Waldpilze, Champignons, Petersilie, Butter, Sahne, Zwiebeln, Parmesan

Ratatouille (provençalischer Gemüsetopf) 9,95 €
Zuccinis, Auberginen, Paprika, Zwiebeln, Basilikum, Knoblauch

Ratatouille mit gebratenem Ziegenkäse und Kräuter-Oliven 12,95 €

Sommer-Wirsinggemüse "untereinander" *-aus der Region-* 8,50 €
junder Sommerwirsing, Kartoffeln, Sahne, Butter

Blumenkohlragout in Kräutersoße *-aus der Region-* 8,95 €
Blumenkohl, Kartoffeln, Milch, Butter, Gemüsfond, Mehl, Petersilie, Schnittlauch

Kohlrabi-Möhren-Topf in Kerbelsauce *-aus der Region-* 8,95 €
Kohlrabi, Möhren, Kartoffeln, Sahne, Butter, Kerbel, Petersilie

SUPPEN

Gazpacho (kalte Gemüsesuppe) 7,50 €
Gurken, Paprika, Petersilie, Zwiebeln, Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, Essig, Tabasco

Möhren-Ingwer-Suppe *-aus der Region-* 7,50 €
Möhren, Kartoffeln, Gemüsfond, Ingwer, Zwiebeln, Butter, Creme fraiche

OFENKARTOFFEL

mit Kräuterquark und kleinem Salat 6,95 €

mit Kräuterquark, Shrimps und kleinem Salat 11,95 €

MIT FLEISCH + GEFLÜGEL

Frikadelle (solo) 2,75 €

Bratwurstkringel (solo) 3,95 €

Wiener Kalbsschnitzel (solo) 10,95 €

zuzüglich Preis für Gemüse oder Salat Ihrer Wahl

Cordon bleu 13,50 €
mit schwäbischem Kartoffelsalat

Rinderroulade mit Salzkartoffeln und Gemüse Ihrer Wahl *-aus der Region-* 15,95 €
Rinderrouladen, Zwiebeln, Speck, Senf, Gewürzgurke

Chili con Carne 9,50 €
Rinderhack, Rote Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Petersilie, Coriander, Knoblauch

Rindergeschnetzeltes mit Pfifferlingen, Spätzle und kleinem Salat 14,95 €
Rindfleisch, Pfifferlinge, Pastinaken, Möhren, Staudensellerie, Zwiebeln, Rotwein, Butter

Rheinisches Bohnengemüse mit Rinderbrust *-aus der Region-* 12,95 €
Stangenbohnen, Rinderbrust, Apfel, Tomaten, Suppengemüse

Gefüllte Paprikaschoten mit Butterreis und kleinem Salat 13,50 €
Paprika, gemischtes Hackfleisch, Tomaten, Mozzarella, Reis, Oliven, Eier, Zwiebeln, Schnittlauch

Hühnerfrikassee mit kleinem Salat 10,95 €
Hühnerfleisch, Reis, Spargel, Champignons, Kapern, Erbsen, Butter, Sahne, Weisswein, Kerbel, Petersilie

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und roter Bete *-aus der Region-* 10,50 €
Hackfleischgemischt, Kartoffeln, Zwiebeln, Eier, Sahne, Kapern, Butter, Weisswein

Dicke Bohnen mit Mettwurst *-aus der Region-* 11,95 €
Dicke Bohnen, Mettwurst, Fleischbrühe, Kartoffeln, Zwiebeln, Bohnenkraut

Spanische Paella mit kleinem Salat 12,95 €
Paellareis, Huhn, Paprika, Bohnen, Erbsen, Shrimps, Tintenfisch, Muscheln, Knoblauch, Zwiebeln, Wein

*Gerne informieren wir Sie über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.*

VORSPEISEN-KÄSE-SALATE

Melonensalat "Chateau des Alpilles"		8,95 €
<i>Melonen, Schafskäse, Tomaten, Basilikum, natives Olivenöl</i>		
Antipastiteller (gegrilltes Gemüse)		11,95 €
<i>mit Chorizo, Käuteroliven, Schafskäse, Aioli</i>		
Käseteller mit Feigensenf	100 g	7,50 €
Ruccola mit gebratenem Ziegenkäse		9,50 €
<i>und Cassisvinaigrette</i>		
Tomaten-Mozzarella "Caprese"		9,50 €
<i>mit frischem Basilikum und nativem Olivenöl</i>		

BLATTSALATE DER SAISON MIT KRÄUTERINAIGRETTE

Salatteller	klein 5,50 €	gross	7,50 €
mit gebratener Putenbrust	klein 8,50 €	gross	12,50 €
mit Schafskäse, Oliven, Peperoni	klein 9,95 €	gross	13,50 €
mit Shrimps	klein 9,95 €	gross	13,50 €

DESSERT

Tiramisu		6,95 €
<i>Kaffeedesserttörtchen mit Mascarpone</i>		
Lauwarmes Schoko-Biskuitküchlein		6,95 €
<i>mit Vanillesauce</i>		
Beerenauswahl (Him-Blau-Erdbeeren)		7,95 €
<i>mit Vanilleeis oder flüssiger Sahne</i>		

FISCH

Schollenfilet (Nordsee) - "Finkenwerder Art"		15,95 €
<i>Gebraten - mit Salzkartoffeln und kleinem Salat</i>		
Rotbarschfilet (Island) -gebraten-		15,95 €
<i>mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln und Remoulade</i>		
Rösti mit Graved Lachs und Senf-Dill-Sauce		12,95 €
<i>Süßer Senf, Dill, Zucker, Essig, Pflanzenöl</i>		
Fischsalat "Bistro verde"	100g	6,50 €
<i>Garnelen, Tintenfisch, Flusskrebsfleisch, Paprika, Tomaten, Basilikum, Petersilie</i>		
Bouillabaisse (provenzalische Fischsuppe)		11,95 €
<i>Gemischtes Fischfilet, Garnelen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten, Weisswein, Fenchel, Möhren, Petersilie, Knoblauch, Olivenöl</i>		
Garnelen-Pfännchen mit kleinem Salat		12,95 €
<i>Garnelen, Tomaten, Weisswein, Olivenöl, Petersilie, Knoblauch, Schalotten, Pfefferschoten</i>		

NEUE HOLL. MATJES

2 Matjes -solo-		6,95 €
2 Matjes mit Schwarzbrot und roten Zwiebeln		9,95 €
2 Matjes nach "Hausfrauen Art" und neuen Kartoffeln aus der Pfalz		12,95 €
2 Matjes mit Speckböhnchen und neuen Kartoffeln aus der Pfalz		12,95 €
2 Matjes mit Rösti, Salat und Dillcremesauce		13,95 €
2 Matjes mit Ofenkartoffel, Kräuterquark und Speckböhnchen		14,95 €

