

Tageskarte

Spargelcremesüppchen mit marinierten Erdbeeren ⁷	 8,50  11,50
Blattsalate mit gebratener Hähnchenbrust und grünem Spargel	 9,50  12,50
Currybockwurst à la Stephanus mit hausgemachter Currysoße, Steakhaus Pommes und Salat ¹⁰	10,90
Avocado-Krabbenscocktail mit Salat und geröstetem Baguette ^{1, 2, 7}	12,00
Braune und weiße Champignons im Gorgonzolarahm mit Süßkartoffelfritten und Salatteller ⁷	12,90
Bandnudeln mit Zuckerschoten und Erbsen im Honig-Chilirahm ^{1, 7}	13,00
mit Hähnchenbrust	15,50
oder Lachs ⁴	16,90
Schnitzel vom Schweinerücken mit Gurken- Joghurtsalat und Butterpetersilienkartoffeln ^{1, 3, 7}	15,90
Bioei-Kartoffelomelett mit Zucchini, Tomaten, Büffelmozzarella und Pesto ^{3, 7, 8}	15,90
Sülze vom Fairmast-Hähnchen mit Joghurt- Kräutersoße und Röstkartoffeln und Salatteller ⁷	16,50
Mit Fetakäse, Blattspinat und Tomate gefüllte Roulade vom Schwein, Mairübchen-Erbsen- Kartoffelragout ⁷	17,00
Gebratenes Zanderfilet mit Spitzkohl- Möhrengemüse und Butterpetersilienkartoffeln ^{1, 4, 7}	17,90
Lammgulsch mit grünen und weißen Bohnen, getrockneten Tomaten und Pfannenkartoffeln ⁷	18,50
Rumpsteak - 230g - mit hausgemachten Pommes frites, Kräuterbutter und Salat ⁷	19,50

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide
Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen,
Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse,
Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder
Queenslandnüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen
14. Weichtiere