





Tageskarte

WALDPILZSÜPPCHEN MIT SCHINKEN-BROTCROÛTONS ^{1,7}	 8,90
	 10,90
BLATTSALATE MIT GEBRATENER HÄHNCHENBRUST, BIRNENSALTEN UND WALNÜSSEN ^{1,7,8,10}	 10,90
	 13,50
CURRYBOCKWURST À LA STEPHANUS MIT HAUSGEMACHTER CURRYSOSSE, STEAKHAUS POMMES UND SALAT ^A	12,90
CHÈVRE CHAUD – AUF BUTTERTOAST GRATINIERTER ZIEGENKÄSE, TRAUBEN, REGIONALER HONIG UND SALAT ^{1,7}	14,90
BRAUNE UND WEISSE CHAMPIGNONS IM GORGONZOLA- RAHM MIT SÜSSKARTOFFELFRITTEN UND SALATTeller ⁷	15,90
BANDNUDELN MIT GESCHMORTEM KÜRBIS, GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN UND ZIEGENFRISCHKÄSE-BACONTALER ^{1,7,8}	17,90
BIOEI-KARTOFFELOMLETT MIT ROTER BETE, HAUSGEBEIZTEM LACHS UND RÖSTZWIEBEL-MEERETTICHSCHMAND ^{3,4,7}	17,90
ORIGINAL GLÜCKSTÄDTER MATJES VON DER FISCHMANUFAKTUR PLÖTZ – DREIERLEI MATJESFILET MIT HAUSFRAUENSOSSE, RÖSTKARTOFFELN UND SALATTeller ^{3,4,7}	18,50
SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN MIT CHAMPIGNONS A LA CRÈME UND BUTTERKARTOFFELN ^{1,3,7}	18,90
BACKFISCH VOM KABELJAU MIT HAUSGEMACHTER REMOULADE UND KLEINEM SALAT, DAZU STEAKHAUS POMMES ODER KARTOFFEL-GURKENSALAT ^{1,3,4,7}	19,50
GEBRATENES LACHSFILET-MITTELSTÜCK – 180 G – MIT SCHMORGURKEN-KARTOFFELRAGOUT IM DIJONSENFRAHM ^{4,7,10}	19,90
IN PORTWEIN GEBRATENE ENTENLEBER MIT APFEL-ZWIEBELGEMÜSE UND KÜRBIS-KARTOFFELSTAMPF ^{1,7}	19,90
RUMPSTEAK – 230 G – MIT OFENKARTOFFEL, SOUR CREAM, KRÄUTERBUTTER UND SALATTeller ⁷	26,90

Hinweise zu den in den Speisen befindlichen Allergenen finden Sie auf der Rückseite.

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

- A Konservierungsstoffe