





# Tageskarte

---

Pfifferlingscremesüppchen mit Schinken- Brotcrôutons <sup>1,7</sup>	 7,50  9,90
Blattsalate mit Birnen, Walnüssen und gebratener Hähnchenbrust <sup>8</sup>	 8,90  11,50
Currybockwurst à la Stephanus mit hausgemachter Currysoße, Steakhaus Pommes und Salat <sup>10</sup>	10,90
Braune und weiße Champignons im Gorgonzolarahm mit Süßkartoffelfritten und Salatteller <sup>7</sup>	12,90
Bioei Kartoffelomelett mit Roter Bete, geräucherter Forelle und frischem Meerrettich <sup>3,4,7</sup>	15,50
Schnitzel vom Schweinerücken, mit hausgemachten Pommes, grünem Salat und Zitronendip <sup>1,3,7</sup>	15,50
Matjesfilets mit grünen Bohnen-Speck-Gemüse und Röstkartoffeln <sup>4,7</sup>	15,50
Rosa Roastbeefscheiben mit Röstkartoffeln, Salat und dreierlei Chutney	15,50
Bandnudeln mit Hokkaidokürbis und Geschmortem vom Biohuhn <sup>1,7</sup>	16,00
Gebratenes Zanderfilet mit Birnen-Lauchgemüse und Butterkartoffeln <sup>4,7</sup>	17,50
Rumpsteak - 230g - mit hausgemachten Pommes frites, Kräuterbutter und Salat <sup>7</sup>	18,50
Scheiben vom Lammbraten mit Spitzkohl- Möhrengemüse und Kartoffelgratin <sup>7</sup>	18,90
<b>Dessert</b>	
Crêpe mit Zwetschgenröstern und Vanilleeis <sup>1,3,7</sup>	8,50

### 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