

# Mittagsmenüs - Gaststube

von 11.30 bis 13.30 Uhr

<b><u>Montag, 14. April 2025</u></b>	<b>Tagesteller</b>	<b>2-Gang Menu</b>
Karottensalat mit Miso und Sesam 5.50		
<b>Poulardenbrust</b> <sup>(Frankreich)</sup> <b>mit Kräutersauce</b>	23.00	26.50
gestampfte Kartoffeln und Rotkraut		
 <b>Kartoffelgnocchi mit Pesto</b>	21.00	24.50
Baumnuss, Peperoni und Hüttenkäse		
<b><u>Dienstag, 15. April 2025</u></b>	<b>Tagesteller</b>	<b>2-Gang Menu</b>
Spargelcrèmesuppe 5.50		
<b>Kalbsvoressen in Trüffelsauce</b>	23.00	26.50
Ribelmaispolenta und Karotten-Erbsengemüse		
 <b>Kartoffelgnocchi mit Pesto</b>	21.00	24.50
Baumnuss, Peperoni und Hüttenkäse		
<b><u>Mittwoch, 16. April 2025</u></b>	<b>Tagesteller</b>	<b>2-Gang Menu</b>
Artischockensalat 5.50		
<b>„Beef Bo Kho“</b> Rindshaxenfleisch auf Vietnamesische Art mit Nudeln und gebratenem Gemüse	23.00	26.50
 <b>Zucchetti-Piccata mit Tomatensugo, Risotto</b>	21.00	24.50
<b><u>Donnerstag, 17. April 2025</u></b>	<b>Tagesteller</b>	<b>2-Gang Menu</b>
Nüsslisalat mit Kernen 5.50		
<b>Bärlauchbratwurst mit Zwiebelchutney</b>	21.00	24.50
Kartoffelstampf und Blattspinat		
 <b>Eier in Senfsauce, Kartoffelstampf und Blattspinat</b>	21.00	24.50
<b><u>Freitag, 17. April 2025</u></b>	<b>Tagesteller</b>	<b>2-Gang Menu</b>
Spargelsalat 5.50		
<b>Forellenfilet</b> <sup>(Italien)</sup> <b>Grenobler Art</b>	27.00	30.50
in Zitronen-Kapern-Petersilienbutter mit Salzkartoffeln und grünem Gemüse		