

Tagesgerichte im November

- Mo. 01.11. Provençalisches Rinderragout mit Rosmarinkartoffeln
Di. 02.11. Ruhetag
Mi. 03.11. Penne Rigate in Kürbissauce mit Brokkoli und Riesengarnelen
Do. 04.11. Herbstsalat mit gebackenem Schafskäse auf Tomatenkonfit
Fr. 05.11. Doradenfilet in Kurkuma-Sauce mit Persischem Reis
Sa. 06.11. Deftiger Erbseneintopf mit Wiener Würstchen
So. 07.11. Jägerschnitzel mit Rosenkohl und Macairekartoffeln
Mo. 08.11. Lachsfilet mit Linsengemüse und Kartoffel-Lauchpüree
Di. 09.11. Ruhetag
Mi. 10.11. Grillteller mit Krautsalat, Dipps und Bratkartoffeln
Do. 11.11. Vanille-Flammkuchen mit Gorgonzola und Birnenspalten
Fr. 12.11. Welsfilet auf gestovtem Gemüse mit Steinpilz-Gnocchi
Sa. 13.11. Bunte Fleisch-Minestrone mit Kräuter-Ciabatta
So. 14.11. Gänse-Geschnetzeltes mit Rotkohl und Calvados-Spätzle
Mo. 15.11. Fisch-Cous-Cous „Raz el Hanout“ mit Exotenfrüchten
Di. 16.11. Ruhetag
Mi. 17.11. Grünkohl mit Kassler oder Kochwurst oder Schweinebacke
Do. 18.11. Griechischer Gemüse-Reis mit gegrilltem Halloumi
Fr. 19.11. Fischfrikassee Züricher Art mit Kartoffel-Rösti
Sa. 20.11. Ungarischer Gulascheintopf mit Knoblauchbrot
So. 21.11. Kalbsleber in Cassis-Sauce mit Saisongemüse und Gratin
Mo. 22.11. Herbstsalat mit getrüffelter Edelfischterriner in Portweinschaum
Di. 23.11. Ruhetag
Mi. 24.11. Leberkäse mit Spiegelei, Sauerkraut und Kürbis-Stampf
Do. 25.11. Waldpilz-Maronenragout mit Serrano-Schinken und Semmeltalern
Fr. 26.11. Schollen-Cordon-Bleu mit Erbsen-Wurzeln und Salzkartoffeln
Sa. 27.11. Wiener Tafelspitz-Eintopf mit Apfel-Meerrettich-Sahne
So. 28.11. Mailänder Lammschnitzel mit Spinat und Tomaten-Nudeln
Mo. 29.11. Fischcurry mit Asia-Wokgemüse und Sesam-Basmatireis
Di. 30.11. Ruhetag

Jedes Gericht 8,60 Euro !

Öffnungszeiten :

Mo – Fr 12.00 – 14.30 Uhr und ab 17.00 Uhr

Sa ab 17.00 Uhr

Sonn-und Feiertag ab 12.00 Uhr ; durchgehend warme Küche ; hausgebackener Kuchen

Dienstag Ruhetag