

# Mittagskarte



von Dienstag 10.09. bis Freitag 13.09.2019  
(Betriebsferien vom 14.09. bis 23.09.2019)

- |          |   |             |
|----------|---|-------------|
| <b>1</b> | <b>Asiatische Entenstreifen</b><br><i>mit allerlei Gemüse, Ananas und Mie-Nudeln</i>  | <b>10 €</b> |
| <b>2</b> | <b>Kalbsleber „Berliner Art“</b><br><i>auf Kartoffelsahnepuree, glacierte Apfelscheiben<br/>und gebratenen Zwiebeln</i>                                       | <b>12 €</b> |
| <b>3</b> | <b>Hühnerkraftbrühe</b><br><i>mit Einlage</i>   | <b>7 €</b>  |
| <b>4</b> | <b>Brat-Matjes</b><br><i>gebratene Matjesfilet an Speckböhnchen<br/>und Röstkartoffeln</i>  | <b>10 €</b> |
| <b>5</b> | <b>Schweinerückensteak „Cordon bleu“</b><br><i>gefüllt mit Kochschinken, Pfirsich und Goudakäse<br/>an tomatisierter Pfeffersauce dazu Kartoffelkroketten</i> | <b>10 €</b> |
| <b>6</b> | <b>Seelachsfilet</b><br><i>im Bacon Mantel gebraten, auf Kartoffelpüree<br/>an Pfannen-Pfifferlingen</i>  | <b>14 €</b> |
| <b>7</b> | <b>Sahnekalbsragout</b><br><i>dazu hausgemachte Spätzle und Salat vom Buffet</i>  | <b>12 €</b> |
| <b>8</b> | <b>Soufflierter Kaiserschmarrn</b><br><i>dazu Apfelmus und Eiscreme</i>   | <b>6 €</b>  |

**Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen:**

unsere Speisen können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Informationen dazu erhalten Sie bei unserem Personal und in der ausliegenden Tabelle.

