

Lunchtime
Dienstag – Samstag
12:00 Uhr - 15:00 Uhr

Mittagstisch | Lunch 24.1.2023 – 27.01.2023

Auberginen Malanzane

**Frittierte Auberginenscheiben in einer würzigen Tomatensauce
mit Basmatireis**

Aubergine Malanzane

*Fried aubergine slices in a spicy tomato sauce
with basmati rice*

12,90 €

**Hausgemachter Kalbshackbraten mit jungem Wirsing in Rahm,
Bratensauce und Petersilienkartoffeln**

*Homemade veal meatloaf with young savoy cabbage in cream,
gravy and parsley potatoes*

13,90 €

„Hamburger Backfisch“

**Gebackenes Seelachsfilet mit Salat, Remouladensauce
und Pommes Frites**

"Hamburger Baked Fish"

*Baked fillet of pollack with salad, remoulade sauce
and french fries*

13,90 €

**Gebratenes Lachsfilet aus nachhaltiger Fischerei
mit Ratatouille und Penne**

*Fried salmon fillet from sustainable fishery
with ratatouille and penne*

15,90 €

**Rustikale Blutwurst-Ravioli
mit Sauerkraut und Speckstippe**

*Rustic blood sausage ravioli
with sauerkraut and bacon dip*

11,90 €

Lunchtime
Dienstag - Samstag
12:00 Uhr - 15:00 Uhr

Mittagstisch | Lunch 10.01.2023 – 14.01.2023

**Gebratene Rinderleber
mit geschmorten Zwiebeln, Kartoffelpüree und Apfelmus**
*Roasted beef liver
with braised onions, mashed potatoes and applesauce*
13,90 €

**Hausmachersülze vom Landschwein
mit Salat, Remouladensauce und Bratkartoffeln**
*Homemade aspic of country pork
with salad, remoulade sauce and fried potatoes*
12,90 €

**„Hamburger Backfisch“
Gebackenes Seelachsfilet mit Salat, Remouladensauce
und Pommes Frites**
*"Hamburger Baked Fish"
Baked fillet of pollack with salad, remoulade sauce
and french fries*
13,90 €

**Gebratenes Kabeljaufilet, aus nachhaltiger Fischerei,
auf einem warmen Linsensalat,
dazu Baguette**
*Fried cod fillet, from sustainable fisheries,
on a warm lentil salad, served with baguette*
15,90 €

**„Senfeier“
Gekochte Bioeier in einer körnigen Senfsauce
mit Kartoffelpüree und Rote Bete**
*"Mustard eggs"
Cooked organic eggs in a grainy mustard sauce
with mashed potatoes and beetroot*
11,90 €