

# Mittagsspeisen

ZÜGIG, ABER OHNE HAST  
Lunch - Menu

Montag, 10.12.2018 bis Freitag, 14.12.2018  
von 11:30 Uhr bis 17:00 Uhr

Monday, 10<sup>th</sup> December 2018 till Friday, 14<sup>th</sup> December 2018  
from 11:30 till 17:00

## UNSERE MITTAGSTISCHGERICHTE

<b>BRATEN VON DER LANDSCHWEINKEULE MIT BRATENJUS, SAUERKRAUT UND SCHUPFNUDELN</b>	<b>11,90 €</b>
<i>ROAST OF PIG LEG WITH JUS, SAUERKRAUT AND FINGER-SHAPED POTATO DUMPLINGS</i>	
<b>RAGOUT VON DER RINDERKEULE IN EIGENER SAUCE, MIT APFELROTKOHL UND SALZKARTOFFELN</b>	<b>12,90 €</b>
<i>RAGOUT OF BEEF HAUNCH IN OWN SAUCE, WITH APPLE RED CABBAGE AND SALT POTATOES</i>	
<b>„HOLSTEINER ALLTAG“ , SÜSS-SAUER EINGELEGTE BRATHERINGE MIT REMOULADENSAUCE, SALZKARTOFFELN UND SALAT</b>	<b>10,90 €</b>
<i>„HOLSTEINER ALLTAG“ SWEET –SOUR PICKLED HERRING WITH REMOULADE SAUCE, SALT POTATOES AND SALAD</i>	
<b>„SPAGHETTI CARBONARA“ MIT GEBRATENEM SPECK, PARMESAN, TOMATEN UND SAHNE-EISAUCE</b>	<b>10,90 €</b>
<i>„SPAGHETTI CARBONARA“ PASTA WITH FRIED BACON, PARMESAN, TOMATOES AND CREAM-EGG SAUCE</i>	
<b>VEGANES SÜSSKARTOFFEL-KICHERERBSEN RAGOUT MIT SPINAT UND BASMATIREIS</b>	<b>9,90 €</b>
<i>VEGAN SWEET POTATO- CHICKPEA RAGOUT WITH SPINACH AND BASMATI RICE</i>	

**WÄHLEN SIE EIN 0,2L SOFTGETRÄNK WASSER, COLA, COLA LIGHT,  
FANTA, SPEZI, SPRITE ODER APFELSCHORLE  
(COCA-COLA ZERO IST IM ANGEBOT NICHT ENTHALTEN)  
MIT DEN OBEN AUFGEFÜHRTEN SPEISEN FÜR NUR 1,90 €.**

TAKE A 0,2L SOFT DRINK FOR 1,90 €  
IN COMBINATION WITH THE ABOVE LISTED DISHES.  
(COCA-COLA ZERO CANNOT BE COMBINE)

### **UNSER SPECIAL: “2-GÄNGE BUSINESS LUNCH”**

WÄHLEN SIE ZU EINEM DER OBEN GENANNTEN HAUPTGÄNGE UNSER  
BUSINESSDESSERT (NACH WAHL DER KÜCHE), SO ZAHLEN SIE FÜR DAS  
DESSERT NUR 4,90 €!

### **OUR SPECIAL “2-COURSE BUSINESS LUNCH“**

IN COMBINATION WITH THE ABOVE LISTED DISHES WE WILL SERVE OUR  
BUSINESS DESSERT (KITCHENS CHOICE) FOR ONLY 4,90 €!

**LINSENEINTOPF MIT KOCHWURSTSCHEIBEN** 9,90 €  
*LENTIL STEW WITH COOKED SAUSAGE SLICES*

**ERBSENEINTOPF MIT WIENER WURST** 9,90 €  
*PEA STEW WITH WIENER SAUSAGE*

**„FLAMME MITTAG“ MIT ENTENFLEISCH,  
MARONEN PREISELBEEREN, APFEL, SCHMAND  
UND ROTWEINREDUKTION** 8,90 €  
*TARTE FLAMBÉE WITH DUCK MEAT, CHESTNUTS, CRANBERRY'S,  
APPLE, SOUR CRÈME AND RED WINE REDUCTION*

**HAUSGEMACHTE RINDERROULADE  
IN EIGENER BRATENSAUCE, MIT APFELROTKOHL  
UND KARTOFFELKLÖSSEN** 15,90 €  
*HOMEMADE BEEF ROULADE IN OWN SAUCE, WITH  
APPLE RED CABBAGE AND POTATO DUMPLING*

**GESCHNETZELTES VOM KALB MIT FETTUCCHINE  
UND EINEM BEILAGENSALAT** 15,90 €  
*DICED VEAL WITH PASTA FETTUCCHINE AND A SMALL SIDE SALAD*

**HOLSTEINER GRÜNKOHL MIT KASSELERRÜCKEN,  
HERZHAFTER KOHLWURST UND SCHWEINBACKE,  
DAZU LEICHT GEZUCKERTE RÖSTKARTOFFELN** 19,90 €  
*HOLSTEIN KALE WITH CURED PORK, SAUSAGE AND PORK CHEEK,  
SERVED WITH LIGHT SUGARED POTATOES*

**ENTRECOTE VOM CHAROLAIS-RIND  
MIT "STEAKHOUSE-FRIES",  
BUNTER SALATGARNITUR UND HAUSGEMACHTER  
KRÄUTERBUTTER** 28,90 €  
*ENTRECOTE FROM CHAROLAIS-BEEF WITH STEAKHOUSE-FRIES,  
MIXED SALAD GARNISH AND HOMEMADE HERB-BUTTER*

**BUSINESS DESSERT (NACH WAHL DER KÜCHE)** 6,90 €  
*BUSINESS DESSERT (CHOICE OF KITCHEN)*

**MOUSSE VON DUNKLER SCHOKOLADE  
MIT HAUSGEMACHTEM RUMTOPF** 8,90 €  
*MOUSSE OF DARK CHOCOLATE WITH HOMEMADE  
FRUITS PRESERVED IN RUM AND SUGAR*