

Tageskarte

Sonntag, 5. Februar 2012

Frisch gepresster **Karottensaft mit Apfel** – die Karotten sind vom Biobauer - 0,25 l 3,20 €
Postwirt-Hugo – Holunderblütensirup mit Zitrone, Minze und Prosecco 0,2 l 4,50 €



- Die besondere Suppe -

Scharfes **Karotten-Currysüppchen** mit Garnelen Wan-Tan-Säckchen 4,50 €
Basilikumschaumsuppe mit Tomatenstrudel 5,00 €
Ziegenkäse mit Honig gebraten
auf bunter Salatpracht in Himbeerdressing, Weißbrot 10,90 €
Rosen vom **hausgebeizten norwegischen Fjord-Lachs**
auf gekräutertem Feldsalat mit Honig-Senf dip, Weißbrot 9,80 €



Der Skrei ist da! - Das Gold der Lofoten -

Filet vom Winterkabeljau „Skrei“, im Ofen gebraten,
auf Blattspinat mit Dijon-Senfsoße und wildem Reis 15,90 €
Zarter **Kalbsrahmbraten** von der Nuss mit frischen Champignons in Rahm
und Butterspätzle 14,50 €
Medaillon vom Rinderfilet unter der Rucolahaub auf warmem Antipastigemüse
mit Rotweincharlotten und Kartoffel-Spargelgratin 24,50 €
Wildschweinragout mit Rosmarin geschmort
auf Strozzapreti mit Rosenkohlblättern und Preiselbeeren 14,90 €
... und dazu ein Glas **Vina Borgia, feines Beerensaroma, Spanien** 0,2 l 5,60 €
Seeteufelmedaillons in der Kartoffelkruste auf Hummerschaum
mit kleinem Gemüse 16,90 €
Kartoffel-Spinat-Roulade auf Radieschen-Lauchsoße
mit glacierten Kirschtomaten 10,20 €



Lasagne von Ananaschips und Nougatmousse an Mangomark 5,50 €
Gebackene Banane mit Schokoladensoße und Vanilleeis 5,50 €
Orangencreme an Himbeerragout und Kokoshippe 4,50 €
Unser Konditor hat für Sie gebacken:
Schwäbischer Apfelkuchen 2,70 €
Kirschstrudel 2,70 €