

TAGESGERICHTE IM MÄRZ

AB 11.00 UHR UND SOLANGE DER VORRAT REICHT

Freitag, 1. März: Mandelforelle aus dem Rohr
mit Petersilienkartoffeln und Brauner Butter 🐟

Montag, 4. März: Suppe von gelben Linsen
mit Kreuzkümmel, Datteln und Hühnerleber

Dienstag, 5. März: Spaghetti
mit Mandel-Chili-Pesto und frittiertem Rucola 🥬

Mittw., 6. März: Geschmorte Schweineschulter
mit Wirsing und Blutwurst

Donnerstag, 7. März: Kartoffel-Gurkensalat
mit gebackenem Ziegenkäse und Kräuteröl 🥬🥕

Freitag, 8. März: Pellkartoffeln mit lauwarmer
Rauchmakrele und Minzmayonnaise 🥕🐟

Montag, 11. März: Geschmorte Paprikaschoten
mit Couscous und Schafskäse gefüllt 🥬

Dienstag, 12. März: Lauchrisotto
mit Erbsen, Pecorino und gegrilltem Speck 🥕

Mittw., 13. März: Nackensteak vom Schwein
mit gebackenen Süßkartoffeln und Pfefferzwiebeln 🥕

Donnerstag, 14. März: Gebackener Sellerie
mit Rote Betepüree und Kräuterquark 🥬

Freitag, 15. März: Kartoffel-Limetten-Püree
mit Dorsch und gebratenem Spitzkohl 🐟

Montag, 18. März: Vegetarische Tajine
mit Chinakohl, Tofu und Kokosmilch 🥬

Dienstag, 19. März: Pasta
mit geröstetem Blumenkohl und Tomatenpesto 🥬

Mittwoch, 20. März: Hühnerfrikassee
mit Kapern und Petersilienkartoffeln

Donnerstag, 21. März: Omelette
mit Austernpilzen, Chorizo und Parmesan 🥕

Freitag, 22. März: Brathering
mit Rote Bete-Salat und Bratkartoffeln 🐟

Montag, 25. März: Kartoffel-Gemüse-Strudel
mit Spinatcoulis und Kirschtomaten 🥬

Dienstag, 26. März: Nudeln mit gegrilltem
Spitzpaprika, Walnüssen und Bergkäse 🥬

Mittw., 27. März: Carbonade de Boeuf Rind in
Altbier geschmort, mit Pastinaken und Kartoffeln

Donnerstag, 28. März: Kräutercrepes
mit Korianderkarotten und Frühlauch 🥬

Freitag, 29. März: Kabeljau
mit Tomaten-Chili-Sugo, Koriander und Reis 🥕🐟

Tagesgericht
à 7,50 €.