



## TAGESGERICHTE IM OKTOBER



AB 11.00 UHR UND SOLANGE DER VORRAT REICHT

**Montag, 2. Okt.:** Omelette    
*mit roten Zwiebeln, Ziegenkäse und Sardellen*

**Dienstag, 3. Okt.:** Feiertag

**Mittwoch, 4. Okt.:** Hausgemachte Sülze  
*mit Remoulade und Lyoner Kartoffeln*

**Donnerstag, 5. Okt.:** Tartiflette   
*Gebackene Kartoffeln mit Reblochon*

**Freitag, 6. Okt.:** Gedünsteter Dorsch    
*mit Senf-Hollandaise und Petersilienkartoffeln*

**Montag, 9. Okt.:** Kürbis-Ziegenkäse-Flammkuchen   
*mit Fenchel, Thymian und Honig*

**Dienstag, 10. Okt.:** Cremige Rosmarinpolenta    
*mit Mangold und Pilzen*

**Mittwoch, 11. Okt.:** Hühnerfrikassee  
*mit Kapern und Zitronenreis*

**Donnerstag, 12. Okt.:** Gebackene Kohlrübe   
*mit Rote-Bete-Püree*

**Freitag, 13. Okt.:** Kartoffelrisotto    
*mit Birnen, Thymian und Rauchforelle*


**Montag, 16. Okt.:** Ziegenkäsestrudel   
*mit Blumenkohl-Zwiebelpickles und Salat*

**Dienstag, 17. Okt.:** Pasta  
*mit Rindersugo und Pecorino*

**Mittwoch, 18. Okt.:** Hähnchenleber   
*mit Kürbis, Zwiebeln und glacierten Äpfeln*

**Donnerstag, 19. Okt.:** Semmelknödel  
*mit gebratener Blutwurst und Pfefferzwiebeln*

**Freitag, 20. Okt.:** Kabeljau   
*mit Karotten-Koriander-Kruste und Fenchel-Gurken-Salat*

**Montag, 23. Okt.:** Süßkartoffelquiche   
*mit Salbei und Kreuzkümmel*

**Dienstag, 24. Okt.:** Pasta   
*mit Radicchio, Gorgonzola und Portwein*

**Mittwoch, 25. Okt.:** Friséesalat  
*mit gerösteten Schweinsohren und Tomaten-Zwiebel-Salsa*

**Donnerstag, 26. Okt.:** Pellkartoffeln   
*mit Speckstippe und Gurkensalat*

**Freitag, 27. Okt.:** Rote-Bete-Salat    
*mit Makrele und Kümmelkartoffeln*

**Montag, 30. Okt.:** Kürbis-Kartoffel-Eintopf   
*mit Chorizo und Koriander*

**Dienstag, 31. Okt.:** Feiertag

Tagesgericht  
à 7,50 €.