

TAGESGERICHTE IM SEPTEMBER AB 11.00 UHR UND SOLANGE DER VORRAT REICHT

Montag, 2. Sept: Gebackener Kohlrabi
mit Kürbispüree und Kernöl 🍷

Dienstag, 3. Sept: Pasta
mit Salbei, Kirschtomaten und knusprigem Serrano

Mittwoch, 4. Sept: Gepökelte Rinderzunge
mit marinierten Linsen und gegrilltem Paprika 🍷

Donnerstag, 5. Sept: Spinatknödel
mit Rote Beteragout, Majoran und gerösteten Walnüssen 🍷

Freitag, 6. Sept: Geräucherte Forelle
mit mariniertem Kopfsalat und Kartoffeln 🍷🐟

Montag, 9. Sept: Tarte mit Balsamicoäpfeln,
Zwiebeln und Fromage blanc à la Crème 🍷

Dienstag, 10. Sept: Kritharaki
mit Hackbällchen, Tomatensugo und Koriander

Mittwoch, 11. Sept: Lammtopf
mit Ingwer, Wirsing und schwarzen Bohnen 🍷

Donnerstag, 12. Sept: Korsisches Omelette
mit Schinken, Minze und Schafskäse 🍷

Freitag, 13. Sept: Kabeljau
mit Korianderkruste, Wurzelpüree und Beurre blanc 🐟

Montag, 16. Sept: Kartoffel-Möhren-Reibekuchen
mit Pilzen und Sauerrahm 🍷🍷

Dienstag, 17. Sept: Pasta
mit Gorgonzola, Portwein und frittiertem Rucola 🍷

Mittwoch, 18. Sept: La Ratte-Kartoffeln
mit grünen Bohnen, Birnen und Pökelfleisch 🍷

Donnerstag, 19. Sept: Gratiniertes Chicorée
mit Sauce Béchamel, Lyoner Kartoffeln und Bergkäse 🍷

Freitag, 20. Sept: Gedünstete Forelle
mit Schüttelgurken und Crème von gelben Linsen 🍷🐟

Montag, 23. Sept: Omelette mit Koriander,
fermentiertem Chinakohl und Erdnüssen 🍷🍷

Dienstag, 24. Sept: Pasta mit Radicchio,
Walnüssen, weißem Speck und Petersilie

Mittwoch, 25. Sept: Tafelspitz mit Birnen-
Apfelmeerrettich, Kaiserschmarrn und Zwiebellauch

Donnerstag, 26. Sept: Marinierte Rote Bete
mit dicken Bohnen und gebackenem Ziegenkäse 🍷🍷

Freitag, 27. Sept: Dorsch
im Kartoffelmantel mit Currylauch und Chili 🐟🍷

Montag, 30. Sept: Pissaladière
Tarte mit Zwiebeln, Oliven und Anchovis

Tagesgericht
à 7,50 €.