



# Tagessessen

€ 8.70 inkl. einer Vorspeise von 11.30 bis 15.00 Uhr

## Montag 18.09.2017

### *Tagessalat*

Zigeunerschnitzel an einer fruchtig-scharfen Paprika-Tomatensauce  
mit Bratkartoffeln und Paprikagemüse

*oder*

Tris di Pasta

drei verschiedene Nudelsorten an unterschiedlichen Saucen

## Dienstag 19.09.2017

### *Tagessalat*

Sauerbraten Rheinischer Art  
mit Kartoffelknödel und Apfelrotkohl

*oder*

Crespelle (ital. Pfannkuchen) - gratiniert  
gefüllt mit Ricotta und Spinat und mit Käse überbacken  
an einer fruchtigen Tomaten-Basilikumsöble

## Mittwoch 20.09.2017

### *Tagessuppe*

Hausgemachte Semmelknödel mit frischen Pfifferlingen im Rahmsöble

*oder*

Paella – der Klassiker aus Spanien  
mit Muscheln, Oktopus, Hühnchen, Kaninchen,  
mediterranem Gemüse und Safranreis

## Donnerstag 21.09.2017

### *Tagessuppe*

Geschmorte Entenkeule an einer feinen Orangensauce <sup>4,5</sup>  
– dazu Kroketten und Speckböhnchen

*oder*

Hausgemachte Kürbisquiche <sup>4,5</sup>  
mit erntefrischem Hokkaidokürbis, Kirschtomaten, Zucchini,  
ausgelassenem Speck und gerösteten Kürbiskernen  
ofenfrisch - an einem Herbstsalat serviert

## Freitag 22.09.2017

### *Tagessuppe*

Rotbarschfilet in Butter gebraten an einem Riesling-Zitronensöble  
mit Couscous Marrakesch und Petits Farcis – 9,70 €

*oder*

Hausgemachte Kürbisgnocchi <sup>4,5</sup>  
mit gebratenen Pfifferlingen und Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen  
und gebratenem Speck an einem Sahnesöble  
-auf Wunsch vegetarisch-

## MENÜ

Vorspeise nach Angebot des Tages  
Tagessessen zur Auswahl nach Angebot des Tages

Dessert – Crème Caramel

€ 11,70 / mit Fisch 12,70 €

