

Unsere Empfehlung im Januar

<i>Champignonköpfe in Bierteig gebacken mit Kräuterdip und Knob-Röstbrot</i>	<i>6,90 €</i>
<i>gebackener Ziegenfrischkäse an Salatbouquet mit gerösteten Walnüssen, Orangen und hausgemachter Pfirsichmarmelade</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Linsenkroketten mit Kräuterdip und Salat, dazu Knob-Röstbrot</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Champignonbratlinge in Haselnusskruste auf Rahmlauch und Salat</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Kraut- und Rübenpfanne mit Ingwer, Curry, Kokosmilch und gebratenem Lachsfilet, Reis und Salat</i>	<i>16,90 €</i>
<i>das Ganze ohne Lachs (vegan)</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Truthahnbrustfilet im Knuspermantel, Früchteraahmsauce, Reis und Salat</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Zigeunerschnitzel mit Pommes Frites und Salat</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Champignonrahmschnitzel mit Umstädter Steinchampignons, Pommes Frites und Salat</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Rumpsteak „Stroganoff“, Rote Beete, Steinchampignons, Gurken, Schmand, Kroketten und Salat</i>	<i>19,90 €</i>