



Mittagswochenkarte vom 04.12. – 09.12.2018

<u>Dienstag:</u> 04.12.	Folienkartoffel mit gebratener Pute-Lauch-Bergkäsefüllung, dazu einen Kräutersauerrahmdip und kleiner Blattsalat	7,50 €
	Gemischtes Saftgulasch vom Rind und Schwein in pikanter Soße, dazu Butternudeln und kleiner gemischter Salat	8,50 €
<u>Mittwoch:</u> 05.12.	Geschwollene vom Grill auf Sauerkraut mit milder Senfsoße, dazu hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat	7,50 €
	Marinierte Schweinerückensteaks vom Grill mit Kräuterbutter, dazu bunter Nudelsalat und Knoblauchbaguette	8,50 €
<u>Donnerstag:</u> 06.12.	Ofenkartoffel „Anno´s Style“ gefüllt mit gebratenem Gemüse und Pulled Pork, dazu einen Kräuter-Chiliquark und kleiner Blattsalat	7,50 €
	Ofenfrische Ochsenbäckchen in Rotweinsauce mit Schmor-gemüse, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und kleiner Blattsalat	8,50 €
<u>Freitag:</u> 07.12.	Königsberger Klopse in feiner Kräuterrahmsauce mit Kapern, dazu Salzkartoffeln und kleiner Blattsalat	7,50 €
	Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt (Plattfisch) auf einem Karotten-Zucchini-gemüse, in leichter Senf-Kräutersauce, dazu Butterkartoffeln	8,50 €
<u>Samstag:</u> 08.12.	„Rustico“ gefüllte Nudeltaschen auf Pfannengemüse mit Tomaten-Basilikumsoße, garniert mit rohem Schinken und Parmesan, dazu kleiner Blattsalat	9,80 €
	„Zweierlei“ Fleischpflanzerl und gefüllte Rolle von der Pute auf Pfannengemüse mit Weißwein-Kräutersauce, dazu Kartoffelrösti	10,80 €
<u>Sonntag:</u> 09.12.	Ofenfrischer Spießbraten an Dunkelbier-Zwiebelsoße, dazu hausgemachte Lauch-Kässpatzen und kleiner gemischter Salat	13,80 €
	„Surf und Turf“ kleines Rumpsteak mit Riesengarnelen auf Pfannengemüse mit Kräuterbutter, dazu Süßkartoffel-Pommes Frites und ein Cocktail-Chilidipp	18,80 €