

Mittags-Lunch**07.06. – 11.06.2021****Montag**

Schweinerücken-Steak mit glacierten Ananas

Gemüsereis / Mango-Chutney / kleiner Salat

11,40 € Mitnahme // 15,00 € inkl. 0,1 l Wein oder 0,2 Softgetränke**Dienstag**

Filet vom Loup de Mer gebraten

Paprika-Aubergine-Zucchini / Rosmarin-Kartoffeln / Basilikum-Schaum

11,40 € Mitnahme // 15,00 € inkl. 0,1 l Wein oder 0,2 Softgetränke**Mittwoch**

Tafelspitz von der deutschen Färse

Karotten / Sellerie / Lauch / Fenchel / Petersilien-Kartoffeln / Meerrettich-Sauce

11,40 € Mitnahme // 15,00 € inkl. 0,1 l Wein oder 0,2 Softgetränke**Donnerstag**

Filet vom Seehecht gebraten

Tomaten-Lauch-Gemüse / Risolee-Kartoffeln / Safran-Espuma

11,40 € Mitnahme // 15,00 € inkl. 0,1 l Wein oder 0,2 Softgetränke**Freitag**

Lasagne vom Fjordlachs

Grana Padano / Bechamel Sauce / Rucola Salat mit Balsamico Marinade

11,40 € Mitnahme // 15,00 € inkl. 0,1 l Wein oder 0,2 Softgetränke**Wochenkarte****07.06. – 12.06.2021****VORSPEISE**

Unser „Sommer-Salat“

grüner Spargel / Melone / Pinienkerne / Brot-Chip 1 / Balsamico-Marinade 5

13,50 € // Vegan 11,20 €

Spargel-Cremesuppe

Räucherlachs

7,50 €

Wie bei Muttern:

2 Stk. fränkische Bratwurst vom „Elmloher „DUROC“ Landschwein“ / Kartoffel-Stampf / Sauerkraut / Senf

8,90 €

BOWLS:Fisch-Bowl **oder** „Elmloher Freiland Hähnchen“-Bowl**hausgebeizter Lachs** oder **marinierte „Elmloher“ Hähnchenbrust** / Bulgur / Granatapfel / Kräutersalat / Radieschen

Paprika / Gurke / Tomate / Körner-Mix / Leinsamen / Grana Padano / Parmesan-Dressing

15,50 €

Veggi Bowl (vegan)

Glas-Nudeln / Chia-Samen / Wakame-Algen-Salat / Kräutersalat / Buchenpilze / Gurke / Paprika / Kohlrabi / Mais /

Tomate / Nuss-Mix / geröstete Kichererbsen / Soja-Dressing

12,90 €

Einmal Querbeet

Ragout von grünem und weißen Spargel **-vegetarisch-**
Drillinge / Crème fraîche / Rucola / Cherry-Tomaten / Körner Mix
15,50 €
...

Stedener Stangenspargel

Nusschinken von unserem „Elmloher DUROC-Schwein“ / junge Kartoffeln / Butter-Sauce
18,50 €

Stedener Stangenspargel

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb in Butterschmalz gebraten / junge Kartoffeln / Butter-Sauce
20,50 €
...

„Elmloher“ Freiland-Hähnchen „asiatisch“

Basmati Reis / Zitronengras / Lauch / Sellerie / Karotten / Curry / Kokosmilch / Cashew Kerne
16,90 €
...

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb in Butterschmalz gebraten
Röstzwiebel-Stampf / Zitrone / Marktgemüse
17,20 €
...

"Züricher Geschnetzeltes" vom Kalb

Hausgemachte Spätzle / Pilze /gebratener grüner Spargel / Kräutersalat
17,50 €
...

Rumpsteak vom „Black Angus“

Bärlauch-Krapfen / Kräuterseitlinge / Rotwein-Jus
21,50 €
...

Filet vom Seesaibling & Miesmuscheln

Tomaten-Risotto / Brokkoli / Steckrüben / Basilikum-Schaum
20,50 €
...

DESSERT

Rhabarber-Schlupfer

frische Erdbeeren / griechischer Joghurt / Schoko-Krokant / Hippen-Gebäck
6,20 €
...

Gebrannter Schokoladen-Brownie

Mango-Salat / Schmand / Blaubeeren / Pistazien Crumble
6,90 €

Desserts im kleinen Becher

Panna Cotta oder Schokoladen-Mousse oder Quarkmousse
1,70 €