

Mittags-Lunch**14.06. – 18.06.2021****Montag**

Curry-Geschnetztes vom Elmloher Freiland Hähnchen

Basmati-Reis / Banane / Ananas / Preiselbeeren / kleiner Salat 5

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

Filet vom Schellfisch gedünstet

Drillinge / Karotte 2 / Sellerie 2 / Steckrübe 2 / Fenchel 5 / leichte Senfsauce 2,4,5

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

„Black Angus“ Beef-Burger

Paprika-Zwiebel-Chutney 5 / Tomate / Gurke / Aioli 2,3 / Bacon 16,17 / Rucola 5

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

Filet vom Seelachs unter der Knusperkruste 1

Honig-Karotten 2 / Kartoffel-Lauch-Stampf 2 / Blumenkohl 2 / Remouladensauce 2,3,5

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

Hamburger Pannfisch

Bratkartoffeln 16,17 / Tomaten-Gurken-Salat 5 / Zitronen-Buttersauce 2

11,40 € Mitnahme // 15,00 € inkl. 0,1 l Wein oder 0,2 Softgetränk**Wochenkarte****14.06. – 19.06.2021****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 €