



Mittagskarte

<u>Weißwein</u>		0.1 l	0.2 l
2016	Riesling – Schäfer - Fröhlich , Nahe	3.9	7.6
2016	Grauburgunder – Weingut Klumpp, Baden	3.9	7.6
2016	Chardonnay – Pfannebecker, Rheinhessen	3.9	7.6
2016	Rosé verBLENDED – Werther Windisch, Rheinhessen	3.9	7.6
<u>Rotwein</u>			
2014	Cuvée Rot – Weingut Heger, Baden Spätburgunder & Cabernet	3.9	7.6
2015	Merlot – Philippe de Rothschild, Languedoc	3.9	7.6
2016	Tempranillo – Condesa de Leganza, Spanien	3.9	7.6

Vorspeise

€

Tagessuppe	3.5
Maronencreme / Portwein / Trüffel	7.5
Bunte Blattsalate / French Dressing / Radieschen	3.5
Marinierter Tomatensalat / Balsamico / rote Zwiebeln	3.5
Gurkensalat / Rahm / Dill	3.5
Carpaccio vom Rind / Parmesan / Rucola gehobelter Trüffel	11.5
Salat Land & Meer / Riesengarnele / Rinderfilet Parma-Schinken / Oliven / mariniertem Parmesan	14.5

Hauptgang

Currywurst LENZ / fruchtig-pikante-Gewürzsauce Süßkartoffel-Pommes	8.9
Ei in Senfsauce / Kartoffelpüree	8.9
Geschmorte Hähnchenkeule / Rotkohl / Schupfnudeln	11.5
Viktoriabarschfilet / Rahmspinat / Salzkartoffeln	12.5
Schwarzer Heilbutt / Rucola / Tagliolini / Kirschtomaten	12.5
Gegrilltes Schweinekotelett / Chiliwirsing / Röstkartoffeln	13.5
Roastbeef „kalt“ / Blattsalate / Remoulade / Bratkartoffeln	15.5
Wiener Schnitzel / Gurkensalat / Bratkartoffeln	15.5
Grützwurst / Rosinen / Apfelkompott / Kartoffelstampf	11.5
Steinpilzrisotto / Trüffel / Parmesan	15.5
Grünkohl aus Oststeinbek / Kasseler / Kohlwurst Schweinebacke / Zwiebelsenf / süße Kartoffeln	klein 14.5 groß 21.5
Geschmorte Kalbsbäckchen / Rotweinjus / Pilze / Kartoffelpüree	22.5
Salat Land & Meer / Riesengarnele / Rinderfilet Parma-Schinken / Oliven / mariniertem Parmesan	19.5
Kabeljaufilet / Sellerie-Graupenrisotto / Backpflaume	22.5
Vierländer Ente für 2 Personen / Rotkohl / Selleriepüree Preiselbeeren / Entenjus / Kartoffelklöße	pro Person 33.5

Dessert

Schokoladenmousse / Eis / Apfel	3.5
Dessert-Variation 4 Kleinigkeiten	8.5

*Allergeninformationen erhalten Sie jederzeit von unseren Mitarbeitern