

TAGESGERICHTE - PLAT DU JOUR

Mittwoch 15.03.17

Pastinakencremesuppe ^a	4,50
Süßkartoffel-Gemüsegratin, dazu ein kleiner Salat	9,50
Leber Berliner Art (v. Schwein) mit Kartoffelpüree	8,90
Fleischküchle mit Kartoffelsalat ^a	7,90
Chicken-Curry -indisch- mit Reis	9,50

Donnerstag 16.03.17

Speckknödelsuppe (Rinderbrühe) ^a	4,50
Kartoffel-Rösti mit Grillgemüse, Sour Cream ^g	8,90
Gebratene Asianudeln mit Hähnchenstreifen und Gemüse ^a	9,90
Schweinebraten in Dunkelbiersauce mit Semmelknödel und Krautsalat ^a	9,50

Freitag 17.03.17

Speckknödelsuppe (Rinderbrühe) ^a	4,50
Spinatauflauf mit Feta, dazu ein kleiner Salat ^g	9,50
Goldbarschilet mit Remoulade und Kartoffelsalat ^{c,i,d,g}	9,50
Gefüllte Paprika (Hackfleisch) mit Reis, Tomatensugo, dazu ein kleiner Salat	8,90
Schweinebraten in Dunkelbiersauce mit Serviettenknödel und Krautsalat ^a	9,50

Samstag 18.03.17, Sonntag 19.03.17

Süßkartoffelsuppe	4,50
Gemüse-Lasagne, dazu ein kleiner Salat ^a	9,50
Indisches Fisch-Curry mit Reis ^d	10,50
Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes mit Rösti und Gemüse	14,50

Montag 20.03.17

Brätstrudelsuppe ^a	4,50
Gemüsestrudel mit Kräuterdip, dazu ein kleiner Salat	8,50
Schinkennudeln, dazu ein kleiner Salat ^a	8,90
Saltimbocca vom Hähnchen mit Bandnudeln ^a	10,50
Cordon-Bleu (v. Schwein) mit Kartoffelsalat ^a	11,50

Dienstag 21.03.17

Brätstrudelsuppe ^a	4,50
Fleischküchle mit Kartoffelsalat ^{a,c}	7,90
Mediterraner Gemüse-Polentaauflauf, dazu ein kleiner Salat ^{a,g}	9,50
Münchner Schnitzel (Meerrettich-Senfkruste) mit Bratkartoffeln ^{a,c,j,g}	11,50
Rösti mit Schmand und Räucherlachs, dazu ein kleiner Salat ^{g,d}	9,90

VORNEWEG

• Karotten-Ingwersuppe	4,50
• Bruschetta gemischt ^{a,j,g}	6,50
• Gebratene Lendenscheiben vom Rind, mit Chili und Erdnüssen auf frischen Blattsalaten ... als Vorspeise	9,50
... als Hauptgang	12,50

DIESE WOCHE

• Indisches Gemüse-Curry mit Reis	8,90
• Wrap mit Grillgemüse, Schafskäse und Salat ^{g,a}	9,50
• Kässpätzten mit geschm. Zwiebeln u. kl. Salat ^{a,c,g}	8,90
• Falafel auf Grillgemüse mit Gemüsedip, kleiner Salat und Fladenbrot ^{a,c,g}	9,80
• Feldsalat mit gebratenem Ziegenkäse und Pilzen ^g	9,80
• Schweineschnitzel „Wiener Art“, Kartoffelsalat ^{a,c,g}	9,80
• Gemüseteller (saisonales Gemüse wie z. B. Rosenkohl, Wurzelgemüse, Spitzkohl, Artischocke...) dazu in Olivenöl gebratene Kartoffelspalten und Rosmarinpolenta ^g	9,50
• Hähnchen TANDOORI Mit gebratenem Reis, dazu Minzdip und Naan-Brot (mit Knoblauch oder Butter)	10,80
• Zwiebelrostbraten (von der Rinderlende) mit Kässpätzle, geschmelzten Zwiebeln, dazu ein kleiner Salat ^a	16,80
• Rumpsteak mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse	16,80

DESSERT

• Kaiserschmarrn mit Apfelmus (klein: 6,50) ^{c,g,a}	8,50
• Kleine Sünden im Glas: Schokomousse mit frischer Minze, Panna Cotta, Indischer Milchreis	2,50
• Kleiner Käseteller mit Feigensenf	6,50

Sa, 18.3.17 um 17.00 Uhr

BAUER UNSER

Zu Gast ist Regisseur
Robert Schabus.



So, 19.3.17 um 18.00 Uhr

DER HUND BEGRABEN

Zu Gast ist Hauptdarsteller Justus von
Dohnányi, Regisseur Sebastian Stern,
Produzent Ralf Zimmermann.

Mi, 22.3.17 um 20.30 Uhr

ANNETTE NEUFFER Quintett: Moviemania



Eintritt frei. Reservierungen: 0821 15 30 78.

- Chili con Carne (vom Rind), Brotkorb ^{j,c,a} 7,90
- Knabberteller mit Oliven, Nüssen, Chips u.a. ^b 3,90
- Schale Oliven und Schafskäse ^g 4,50
- Käseteller Thalia: eine Auswahl feiner Käsesorten, Feigensenf, garniert mit Früchten, dazu Brotkorb ^{g,a} 9,50
- Kleiner Käseteller mit Feigensenf ^{g,a} 6,50
- Italienische Salami mit Oliven und Brotkorb ^{a,j} 5,50
- Bruschetta gemischt ^{a,j,g} 6,50
- Knoblauchbaguette 4,50
- Brotkorb ^{a,k} 2,50

Zutaten und Stoffe, die Allergien auslösen können: a) Glutenhaltiges Getreide; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fisch; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulfite; m) Lupinen; n) Weichtiere; Unsere Pasta wird ohne Eier aus Hartweizengrieß gefertigt.

SPEISEKARTE ab 15.03.2017

- Heißer SPRITZ 5,50
- SPRITZ mit Weißwein oder mit Prosecco 5,50
- HUGO Prosecco, Holunderblütensirup, Minze 5,50
- LILLET BERRY Lillet blanc, Schweppes, Russian Wild Berry 5,90
- RAMAZZOTTI ROSATO 5,90

SALATE

- Kleiner Beilagensalat 4,50
- Bunte Blattsalate mit Rohkost und gerösteten Kernen 8,50
- Gemischter Salatteller mit Thunfisch, Zwiebeln, Ei, Oliven 9,90
- Salatteller „Fitness“ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Obst 11,90
- Salat mit in Soja-Honig glasierten Steaks von der Rinderhüfte, Kräutercroutons, frisch gehobeltem Parmesan, Chili-Balsamico-Dressing 12,80

Salatsauce können Sie selber wählen:
Joghurtdressing, Balsamicodressing oder Essig und Öl

ORIGINAL FLAMMKUCHEN AUS DEM STEINOFEN

- Elsässer Flammkuchen: Speckstreifen, Zwiebel ^a 8,90
- Flammkuchen Tessin (vegetarisch) Tomaten, Mozzarella, Rucola ^a 8,90
- Flammkuchen „spezial“: Lachs und Lauchzwiebel ^{a,d} 9,80
- Flammkuchen „Indien“ (scharf): in Curry marinierte Hähnchenbruststreifen, Mangos und Lauchzwiebel ^a 9,80
- Flammkuchen mit Ziegenkäse, Walnüssen und Thymian-Honig ^{a,g} 9,80
- Flammkuchen Thunfisch, roten Zwiebeln und frischem Chili ^{a,d} 9,80
- ... jede zusätzliche Beilage 0,80

Da wir alle Gerichte in Topf und Pfanne frisch zubereiten kann die Wartezeit etwas länger sein. Sollten Sie es eilig haben, sprechen Sie mit unseren MitarbeiterInnen. Für Fragen zu Zusatzstoffen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne mit Unterlagen und weiteren Informationen zur Verfügung. Bei vielen Gerichten servieren wir Ihnen gerne eine kleine Portion. ++ Keine Kartenzahlung ++