

## TAGESGERICHTE - PLAT DU JOUR

### Montag 14.01.19

Kartoffelcremesuppe (wahlweise mit Speckwürfel), dazu Brotkorb von Cumpanum <sup>a</sup>	5,90
Tiroler Gröstel mit Bohnen, Bratkartoffeln und Spiegelei, dazu ein Salat <sup>c,m</sup>	9,50
Wirsingpfanne mit mediterranen Kartoffeln, dazu ein Salat	9,50
Thai-Curry mit Garnelen, Reis und Gemüse, dazu ein Salat ("europäisch scharf") <sup>b</sup>	11,80
<u>Pasta des Tages:</u> Penne Putanesca (Oliven, Kapern, Sardellen), dazu ein Salat <sup>a,d</sup>	9,50
Paprika-Gulasch (vom Rind) mit Spätzle und Karottengemüse <sup>a</sup>	12,50

### Dienstag 15.01.19

Kartoffelcremesuppe (wahlweise mit Speckwürfel), dazu Brotkorb von Cumpanum <sup>a</sup>	5,90
Gemüse-Puffer mit Kräuterschmand, dazu ein Salat <sup>a,g</sup>	8,90
Mit Couscous gefüllte Aubergine, dazu ein Salat <sup>a</sup>	10,50
<u>Pasta des Tages:</u> Spaghetti Bolognese, dazu ein Salat <sup>a</sup>	9,50
Geschnetzeltes vom Schweinefilet auf Pfefferrahmsauce, mit Gemüse und bunten Spätzle <sup>g,a</sup>	12,50
Paprika-Gulasch (vom Rind) mit Spätzle und Karottengemüse <sup>a</sup>	12,50

### Mittwoch 16.01.19

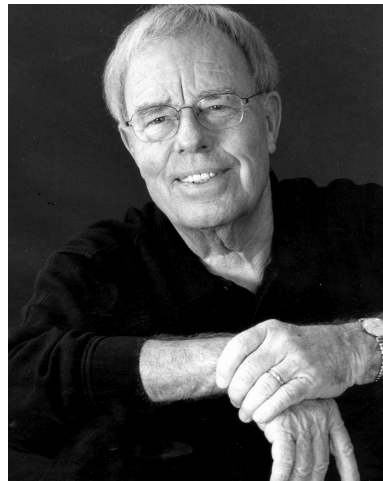
Kartoffelcremesuppe (wahlweise mit Speckwürfel), dazu Brotkorb von Cumpanum <sup>a</sup>	5,90
Süßkartoffelauflauf mit Wirsing und Erbsenpüree, dazu ein Salat <sup>a,g,m</sup>	9,50
<u>Pasta des Tages:</u> Maccaroni mit Kichererbsen und buntem Gemüse, dazu ein Salat <sup>a</sup>	9,50
Leber (v. Rind) Berliner Art mit Kartoffelpüree <sup>a,g</sup>	9,50
Rösti-Turm (vegan) mit Gemüse und Tomatensugo, dazu ein Salat <sup>a</sup>	9,50
Paprika-Gulasch (vom Rind) mit Spätzle und Karottengemüse <sup>a</sup>	12,50

## DIESE WOCHE

• Kürbis-Ingwersuppe mit Kürbiskernöl, dazu Brotkorb von Cumpanum <sup>a</sup>	5,90
• Linseneintopf (mit oder ohne Wurst), dazu Brotkorb von Cumpanum <sup>a,m</sup>	7,90
• Chili con Carne (vom Rind), dazu ein Brotkorb von Cumpanum <sup>a</sup>	7,90
• Crostini (Geröstetes Baguette mit Parmaschinken, Räucherlachs, Pesto Genovese) <sup>a,g</sup>	6,90
• Kässpatzen mit geschmelzten Zwiebeln, dazu ein kleiner Salat <sup>a,g</sup>	9,50
• Wrap mit Grillgemüse, Schafskäse und Salat <sup>a,g</sup>	9,80
• Falafeln auf Grillgemüse mit Mango-Chutney, Fladenbrot und kleinem Salat <sup>a</sup>	9,80
• Indisches Gemüse-Curry mit Reis, dazu ein Salat	9,80
• Gebratener Ziegenkäse mit Kürbisspalten und Blattsalaten (Honig-Senf-Vinaigrette) <sup>g</sup>	11,80
• Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffel-Endivien-Salat <sup>a,c</sup>	10,80
• Kürbisrisotto mit gebratenen Garnelen <sup>b</sup>	11,90
• Rumpsteak mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Rosmarin-Kartoffeln <sup>g</sup>	17,90
• Eingelegte Oliven, Schafskäse, Nussmischung <sup>e,h</sup>	4,90
• Käseteller mit Feigensenf <sup>a,g</sup>	7,50

## DESSERT

• Kaiserschmarrn mit Apfelmus (klein: 6,50) <sup>c,g,a</sup>	8,50
• Tiramisu <sup>g,c</sup>	4,50
• Kleine Sünden im Glas: Panna Cotta aus der Kaffeebohne <sup>g</sup> oder Halua (süße Karotten mit Kokos, Milch <sup>g</sup> und Reis) oder Schokomousse mit frischer Minze <sup>g</sup> oder Indischer Milchreis <sup>g</sup>	2,50



### Live am Flügel!

Do, 17.1.19 um 19.00 Uhr

## MEINE WELT IST DIE MUSIK

Regisseurin Marie Reich und Christian Bruhn live am Flügel!

Ob Schlager à la „Ein bisschen Spaß muss sein“, „Marmor Stein und Eisen bricht“ oder „Wunder gibt es immer wieder“. Ob Werbe-Jingles von Maggi bis Milka. Oder Serienmelodien für „Heidi“, „Wickie“ und „Timm Thaler“. Mehr als 2.500 Kompositionen hat Christian Bruhn geschrieben. Höchste Zeit, dem 84-Jährigen ein Bio-Pic zu widmen. Zumal sich dieser Künstler als ebenso sympathischer wie unterhaltsamer Erzähler ohne branchenübliches "BlaBla" und "BlingBling" erweist.

**WK / Reservierungen ab sofort.**

*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 ++*

*Zutaten und Stoffe, die Allergien auslösen können: a) Glutenhaltiges Getreide; b) Schalentiere; c) Eier; d) Fisch; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulfit; m) Lupinen; n) Weichtiere;*

*Unsere Pasta aus Hartweizengries beziehen wir von der traditionellen Nudelmanufaktur Gragnano bei Neapel.*

## SPEISEKARTE

• Glühwein THALIA mit Gewürzen	3,90
• Apfelpunsch (alkfrei)	3,20
• Heiße Inge	5,50
• 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

• Beilagensalat (saisonal)	4,90
• Großer gemischter Salat mit eingelegtem gegrillten Gemüse	9,50
• Gebratener Ziegenkäse mit Kürbisspalten und Blattsalaten (Honig-Senf-Vinaigrette) <sup>g,j</sup>	11,80
• Feldsalat mit geräucherter Entenbrust, gerösteten Nüssen und Orangenfilets (Orangendressing) <sup>h</sup>	10,80
• Salat mit gegrillten Streifen von der Rinderleende, Kräutercroutons, frisch gehobeltem Parmesan (Chili-Balsamico-Dressing) <sup>g</sup>	13,50

## FLAMMKUCHEN AUS DEM STEINOFEN

• Original Elsass: mit Speckstreifen & Zwiebel <sup>a,g</sup>	9,50
• Tessin: (vegetarisch) mit Tomaten, Mozzarella, Rucola <sup>a,g</sup>	9,90
• Lachs: mit Lachs und Zwiebeln <sup>a,d,g</sup>	9,90
• Indien: (scharf) in Curry marinierte Hähnchenbruststreifen, Mangos und Zwiebeln <sup>a,g</sup>	9,90
• Ziege: mit Ziegenkäse, Walnüssen und Thymian-Honig <sup>a,g,h</sup>	9,90
• ... jede zusätzliche Beilage	1,00