Feinzeit

WOCHENMENÜ

Weekly menue

MONTAG, 09.11.

Vorspeise: Kleiner bunter Salat **16,80 €**

Geschmorte Rinderbacken

im eigenen Saft mit Pastinaken, glasiertem Brokkoli und Kartoffelstampf.

Braised beef cheeks *with parsnips, glazed broccoli and mashed potatoes.*
Starter: Small mixed salad

DIENSTAG, 10.11.

Vorspeise: Kleiner bunter Salat **16,50 €**

Gefüllter Hackbraten mit Ei

mit hausgemachtem Kartoffelstampf und Apfelrotkohl.

Egg-stuffed meatloaf *with herb mustard sauce and mashed potatoes.*
Starter: Small mixed salad

MITTWOCH, 11.11.

Vorspeise: Kleiner bunter Salat **16,80 €**

Gebratene Riesengarnelen

in Chiliöl mit frischen Linguine und Kräutern.

Pan-fried king prawns *in chili oil with fresh linguine and herbs.*
Starter: Small mixed salad

DONNERSTAG, 12.11.

Vorspeise: Kleiner bunter Salat **15,90 €**

Knusprig paniertes Backhähnchen

mit Kräutersalat und Steakhouse-Pommes.

Crispy breaded chicken *with herb salad and steakhouse fries.*
Starter: Small mixed salad

FREITAG, 13.11.

Vorspeise: Kleiner bunter Salat **18,90 €**

Gegrillter Lachs

mit Brokkoli, Blumenkohl und Salzkartoffeln in Dillrahmsoße.

Grilled salmon *with broccoli, cauliflower and boiled potatoes in creamy dill sauce.*
Starter: Small mixed salad

Unser Salat: Gartengemüse, Cherrytomaten und hausgemachtes Dressing

Our salad: Garden vegetables, cherry tomatoes and homemade dressing