

## Mittagsmenüs

### Montag, 3. Dezember 2018

Zwiebelsuppe ***	Marinierter Kürbis mit violetterm Basilikum und Randenpüree ***
Rindsragout mit Tomaten Bramata Polenta Schwarzwurzelgemüse ***	Quorn Geschnetzeltes mit Currysauce Ebly mit Kürbis ***
Vermicelle mi Merinques und Früchten	Käsevariation "Rolf Beeler"

### Dienstag, 4. Dezember 2018

Rosenkohlsuppe ***	60min. Ei auf Glasnudelsalat mit Blumenkohlpüree ***
Trutengeschnetzeltes an Stroganoff Sauce #BEZUG! Schwarzwurzelgemüse ***	Rösti Tartelettes gefüllt mit Mischpilzen und Kräuter Erbsen-Karottengemüse ***
Mangoespuma mit Mangoragout	Käsevariation "Rolf Beeler"

### Mittwoch, 5. Dezember 2018

Rosenkohlsuppe ***	Mango- Kafirlimettenespuma mit einer Königsgarnele ***
Gefüllte Kalbsbrust an Portweinjus Nudeln mit Kräuter Randengemüse ***	Nasi Goreng, gebratener Reis mit Gemüsestreifen und Frühlingszwiebeln ***
Kastanieneis mit Zimtgranola	Käsevariation "Rolf Beeler"

### Donnerstag, 6. Dezember 2018

Rindskraftbrühe mit Gemüsewürfelchen ***	Käsemousse im Knusperhorn mit Feigen ***
Geschmorte Rindsschulter an Rotweinsauce Kartoffelstock Glasiertes Mischgemüse ***	Quorn Cordon Bleu gefüllt mit Frischkäse und Spinat Lauwarmer Quinoasalat und Quarkdip ***
Zwetschgen- Zimtcreme mit Feigen	Käsevariation "Rolf Beeler"

### Freitag, 7. Dezember 2018

Gurkencremesuppe ***	Ratatouillesalat mit Fencheltempura ***
Seelachsfilet im Kartoffelmantel	Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Steinpilzen
Hirse mit Orangen und Kräuter Mischgemüse ***	Kräuter und Gemüse ***
Karamelleis mit Fleur de Sel auf Marronipüree	Käsevariation "Rolf Beeler"

Vorspeise oder Suppe Fr. 6.00  
Hauptgang Fr. 17.00  
Dessert oder Käse Fr. 6.00