



BOHNE & MALZ

Café - Speisemeisterei



MITTAGSKARTE

Unsere Weinempfehlung des Tages

Louis Latour Viognier Ardeche 2014

blumig aromatische Traube hoher Reifegrad, reichlich vorhandenen Frucht und dem gekonnten Holzfassausbau, elegant, er hat ein intensives, kraftvolles und doch ausgewogenes Bouquet.

0,1l 2,70

0,2l 5,00

0,75l 19,80

BUSINESS LUNCH 12.00 – 15.00

Tortellini „Emigliana“ mit Erbsen, Champignons und Schinken in Sahnesauce
7,80

Hausgemachter Blumenkohlgratin auf Tomatensauce an buntem Salatbouquet
8,80

„Königsberger-Klopse“ in Kapern-Weißwein-Sauce mit Basmatireis
9,80

Suppen

Blumenkohlcremesuppe mit Knoblauch-Croutons
4,50

Klare Fleischsuppe mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch
4,50

Hauptspeisen

Gebackenes Rotbarschfilet mit Sc. Remoulade und Kartoffelsalat
10,90

Holzfallersteak vom Schweinenacken an Zwiebelsauce mit grünen Bohnen
und einer mit Sauerrahm gefüllten Ofenkartoffel
11,90

Salatteller „Fitness“ mit gegrillten Fischfilets und Sprossen in Balsamico-Dressing
12,90

Geschmortes Rindersaft-Goulasch in Rotweinsauce mit Butterspätzle
und einem kleinen Salat
13,90

„Dundee“-Burger mit gegrilltem Kängurusteak und Potatoe Wedges
mit Sauerrahm an bunter Salatgarnitur
14,90

Zanderfilet vom Grill an Hummersahne mit Broccoliröschen und Petersilienkartoffeln
18,90

Dessert

Süße Mohn-Schupfnudeln in Butter geschwenkt, dazu eine Kugel Erdbeer-Eiscreme
5,50

Hausgemachte Zimt-Mousse auf Glühwein-Erdbeer-Ragout
5,50

Guten Appetit

