

Marktfrisch und saisonal, die ganze Woche

- | | | |
|------|---|-------|
| I. | <p>Wurst-Käsesalat garniert,
serviert mit kleiner Portion Pommes-frites
<i>salad of cold cuts and cheese with mixed salad and french-fries</i></p> | 19.50 |
| II. | <p>Toast Hawaii
Toastbrot mit Schinken und Ananas, überbacken mit Raclette-Käse
<i>Toast with ham and pineapple, gratinated with cheese</i></p> | 19.50 |
| III. | <p>Chili con Carne mit Nachos
<i>chili con carne with nachos-chips</i></p> | 20.50 |
| IV. | <p>Gebratene Schweinsfiletmedaillons an Calvadosrahmsauce
serviert mit Butternudeln und Zucchetti „provençale“
<i>roasted pork-filet medaillons on apple-creamsauce with noodles and zucchini</i></p> | 31.50 |
| V. | <p>Gebratene Felchenfilet „Müllerinnen Art“
mit Salzkartoffeln und Tagesgemüse
<i>pan fried whitefish millers-art with boiled potatos and vegetable of the day</i></p> | 24.50 |

Weinempfehlung / Our wine recommendation

Toro DO 2005 – Crianza, Bajoz

Offen/ open	1 dl	7.00
Flasche / Bottle	7.5 dl	49.00