

# Tagesgerichte im November

---

- Mo. 01.11. Provençalisches Rinderragout mit Rosmarinkartoffeln  
Di. 02.11. Ruhetag  
Mi. 03.11. Penne Rigate in Kürbissauce mit Brokkoli und Riesengarnelen  
Do. 04.11. Herbstsalat mit gebackenem Schafskäse auf Tomatenkonfit  
Fr. 05.11. Doradenfilet in Kurkuma-Sauce mit Persischem Reis  
Sa. 06.11. Deftiger Erbseneintopf mit Wiener Würstchen  
So. 07.11. Jägerschnitzel mit Rosenkohl und Macairekartoffeln  
Mo. 08.11. Lachsfilet mit Linsengemüse und Kartoffel-Lauchpüree  
Di. 09.11. Ruhetag  
Mi. 10.11. Grillteller mit Krautsalat, Dipps und Bratkartoffeln  
Do. 11.11. Vanille-Flammkuchen mit Gorgonzola und Birnenspalten  
Fr. 12.11. Welsfilet auf gestovtem Gemüse mit Steinpilz-Gnocchi  
Sa. 13.11. Bunte Fleisch-Minestrone mit Kräuter-Ciabatta  
So. 14.11. Gänse-Geschnetzeltes mit Rotkohl und Calvados-Spätzle  
Mo. 15.11. Fisch-Cous-Cous „Raz el Hanout“ mit Exotenfrüchten  
Di. 16.11. Ruhetag  
Mi. 17.11. Grünkohl mit Kassler oder Kochwurst oder Schweinebacke  
Do. 18.11. Griechischer Gemüse-Reis mit gegrilltem Halloumi  
Fr. 19.11. Fischfrikassee Züricher Art mit Kartoffel-Rösti  
Sa. 20.11. Ungarischer Gulascheintopf mit Knoblauchbrot  
So. 21.11. Kalbsleber in Cassis-Sauce mit Saisongemüse und Gratin  
Mo. 22.11. Herbstsalat mit getrüffelter Edelfischterriner in Portweinschaum  
Di. 23.11. Ruhetag  
Mi. 24.11. Leberkäse mit Spiegelei, Sauerkraut und Kürbis-Stampf  
Do. 25.11. Waldpilz-Maronenragout mit Serrano-Schinken und Semmeltalern  
Fr. 26.11. Schollen-Cordon-Bleu mit Erbsen-Wurzeln und Salzkartoffeln  
Sa. 27.11. Wiener Tafelspitz-Eintopf mit Apfel-Meerrettich-Sahne  
So. 28.11. Mailänder Lammschnitzel mit Spinat und Tomaten-Nudeln  
Mo. 29.11. Fischcurry mit Asia-Wokgemüse und Sesam-Basmatireis  
Di. 30.11. Ruhetag

**Jedes Gericht 8,60 Euro !**

Öffnungszeiten :

Mo – Fr 12.00 – 14.30 Uhr und ab 17.00 Uhr

Sa ab 17.00 Uhr

Sonn-und Feiertag ab 12.00 Uhr ; durchgehend warme Küche ; hausgebackener Kuchen

Dienstag Ruhetag