

MO — 14. JAN	Chili con Carne	8,20
	Ravioli mit Basilikum.	8,60
	Holsteiner Frikadellen mit Pommery-Senfsauce und Kartoffel-Wirsing-Gratin	9,50
	Möhren-Ingwer-Suppe.	7,20
DI — 15. JAN	Gemüse Lasagne	8,20
	Provenzalischer Poulardentopf	9,50
	Szegediner Gulasch mit Kartoffelpürée	10,50
	Chinesische Hühnersuppe.	6,70
MI — 16. JAN	Wirsingauflauf.	9,20
	Gefüllte Kohlroulade mit pikanter Specksauce und Kräuterkartoffelpürée	9,75
	Hasenpfeffer	13,50
	Klare Tomatensuppe mit Maultaschen.	6,90
DO — 17. JAN	Indisches Gemüsecurry	8,95
	Glasnudelpfanne mit Scampi.	14,00
	Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelringen, Röstzwiebeln und Kartoffelpürée	17,50
	Büsumer Krabbensuppe.	8,50
FR — 18. JAN	Sauerkrautauflauf mit magerem Eisbein	9,60
	Kohlrabi mit Kalbfleischbällchen.	9,95
	Frischer schottischer Salm mit Spargel in Kerbelsauce und Basmati-Gemüsereis	16,50
	Sauerampfersuppe.	6,80
SA — 19. JAN	Kalbsrückensteak in Morchelrahm mit Spargelgemüse und Pommes Parisienne	21,00
	Linsencremesuppe mit Mettwurst	7,20

SALAT

Französischer Geflügelsalat . . . 100g 3,20

ANTIPASTI

Marokkanische Röllchen 100g 3,90
 Dry Aged Frikadelle. 100g 3,95
 Duett von Lachs und Forelle . . . 100g 7,90
 Aal-Apfel-Blutwurst 100g 12,50

DESSERT

Himbeer Charlotte mit
Zabayone Port. 3,95

KUCHEN

Donauwelle. 100g 2,30

WEIN

Barbera d'Asti
Cascine Castlet
Italien Fl. 12,50