



## MITTAGSMENÜ

17.-19. & 27.-29. Februar

I

Schwarzwurzelsalat | Rote Bete Crème [vegan]

oder

Selleriecrèmesuppe [vegan]

II

Gebrautes Lachsfilet | Karotten-Curry-Crème | Beurre Blanc

oder

Pasta mit Nusspesto | Bio-Schafsfeta

III

Orangenwaffel | Zimtschmand

III GANG MENÜ mit Lachs p.P. 19.5

III GANG MENÜ Vegetarisch p.P. 17

## UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG

2018er Riesling trocken . WG Arndt F. Werner | Ingelheim 0,1 | 3.2

Apfel-Quitten-Spritz [alkoholfrei] 0,2 | 3.9



## MITTAGSKARTE

### VORSPEISEN

Selleriecrèmesuppe [vegan] 6.5

Schwarzwurzelsalat | Rote Bete Carpaccio [vegan] 6

Winterlicher Salat | Balsamicovinaigrette | Nüsse [vegan] 8.5

als Hauptgang 11

### HAUPTGÄNGE & „WILLEMS KLASSIKER“

Gebrautes Lachsfilet | Karotten-Curry-Crème 13

Pasta mit Nusspesto | Bio-Schafsfeta 12

### Bio-Bratwurst vom Bunten-Bentheimer

Kartoffelstampf | Jus oder Senf | Salat 12.5

### Hausgemachte Maultasche mit Bio-Pilzen

Lauchragout | Salat der Saison 16

### Bio-Kotelett vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Kräuterschmand | Ofenkartoffel | Salat der Saison 19.5

### DESSERT

Kugel Sorbet des Tages [vegan] 2.5

Orangenwaffel | Zimtschmand 6

Zwei Pralinen mit einem Espresso 5