

Mittagskarte

Zu allen Gerichten servieren wir eine **Tagessuppe** und ein **Dessert**.

s **Hähnchengeschnetzeltes** mit frischen Champignons
in Rahm, Basmatireis und Salatteller 24 €

s **Schnitzel** mit frischen Champignons in Rahmsauce,
frischem Gemüse und Kroketten 23 €

s **Kalbsleber "Berliner Art"** mit gebratenen Apfelscheiben,
Röstzwiebeln und Kartoffelstampf 30 €

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter,
Champignons, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln 36 €

frischer Blattspinat mit drei verlorenen Eiern, 🍄
hausgemachtem Kartoffelpüree und Kräutersauce 23 €

Tagliatelle - mit Ratatouillegemüse, Pinienkernen, 🍄
Parmesankäse und Salatteller mit Vinaigrette 24 €

Upgrade - mit frisch angebratenen Hähnchenbruststreifen zzgl. 4 €

2 kleine Rindsrouladen mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 28 €

Grillteller, verschiedene kurzgebratene Steaks vom Grill,
(Schwein, Rind & Geflügel) mit Kräuterbutter, Steaksauce,
Pommes frites & Salatteller 29 €

s **Bahlmann - Teller**, Kalbsmedaillons vom Grill,
mit Mangosauce, frischen Früchten, Kroketten und Salatteller 33 €

s **Hirschkalbskeule** mit Wacholderrahmsauce, Mandelsplitter,
Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und Preiselbeerbirne 30 €

s **Lachsfilet** in Butter gebraten,
auf frischem Blattspinat, und Petersilienkartoffeln 30 €

Unsere Weinempfehlung, Preis je Karaffe 0,2l

2022 Weißer Burgunder, trockener fruchtiger Weißwein 7,5 €

2021 Cabernet Sauvignon, würzig, herzhaft, jugendlich 8 €

s = Seniorengericht möglich, abzüglich 3,- / 🍄 = vegetarisch

Für Umbestellungen wird ein kleiner Aufpreis von 1,50 € berechnet.