

tageskarte**dienstags, 29. oktober 2013 12.00 - 15.00uhr***frisch von der Kelter Federweiser**0,2l / 4,20**(Alle Suppen auch als Vorspeise / 3,10)**Kartoffel Meerrettichcremesuppe mit Lauchzwiebeln 4,30**Herzhafter Eintopf mit Speck, Karotten, Kartoffeln und frischen Gartenkrutern 4,30**Frische, grüne Tortellini mit Ricottaflung in fruchtigem Tomatensugo mit frischem Basilikum, gratiniert mit Mozzarella, serviert im Pfännchen 7,20**Vegetarisches, pikantes Curry mit Kichererbsen und Südkartoffeln an Basmatireis mit frischem Koriander und Erdnüssen 7,50**Ofenfrisches Sesambrot gefüllt mit herzhaft gebratenem Gyros von der Putenbrust, gegrillter Aubergine und Tzaziki, an einem kleinen bunten Salat 7,90**Griesheimer Feldsalat in fruchtigem Waldbeerdressing mit frittiertem Bergkäse (paniert), Mandarinspalten, Staudensellerie und blauen Pflaumenhälften 9,10**Bunte Marktsalate in Aprikosendressing mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Chorizo und Apfelspalten, dazu geröstete Sonnenblumenkerne und Honigmelone 9,20**Tagliatelle (Pasta) in Gorgonzolarahmsauce mit frischem Blattspinat, gewürfelten Strauchtomaten, gerösteten Walnusskernen und schwarzem Pfeffer 8,90**Penne Rigate (Pasta) in fruchtiger Madeirajus mit gebratenem Hackfleisch, geschmorten Zwiebeln, Erbsen und frisch geriebenem Grana Padano 9,10**Wurziges Ragout vom Rothirsch in Dornfelderjus mit Wildkrutern und Brombeeren an gebutterten Schupfnudeln mit Petersilienpesto 12,20**Saftig gebratenes Hähnchenbruststeak auf pikanter Gewürzjus mit Ras El Hanout, Kardamon und Granatapfelkernen an Cous Cous mit frischer Blattpetersilie 10,10**Piccata vom Schwein in Parmesan-Ei-Hülle gebraten auf fruchtiger Tomaten Olivensugo an Tagliatelle (Pasta) mit frischen Lauchzwiebeln 11,40**Nougat Panna Cotta auf saurer Mangosauce 4,10**guten appetit hausgemachte Kuchen, bitte fragen Sie unseren Service**unsere mittagskarte ist gleich online zum download unter www.3klang-bar.de
bestellung unter 06151 6698843*