



WOCHENKARTE

Montag, den 07. bis Sonntag, den 13. Oktober 2024

Consommé vom Rind mit schwäbischer Maultasche und frischen Kräutern.....	5,90 €
Wochengemüse: Wirsing.....	5,-- €

VEGETARISCHE GERICHTE

hausg. Kürbisstrudel mit Kräuterjoghurt, dazu Salatgarnitur.....	13,50 €
marinierter Grünkohl und Blattsalat , dazu Schafskäse und buntes Grillgemüse.....	14,50 €
Wirsing mit Maronen und Kirschtomaten in Kräuterrahm, dazu gegrillte Rosmarinkartoffeln.....	13,90 €

bunter Blattsalat , mariniert mit Himbeer- Balsamicodressing, dazu kross geröstete Croûtons und wahlweise:	
– knusprig ausgebackenes Kürbisschnitzel	16,50 €
– mit frischen Kräutern natur gegrilltes Filet vom St. Petersfisch	18,50 €
– mit Frischkäse gefüllte Putenröllchen , kross vom Grill.....	17,50 €

WOCHENEMPFEHLUNG

Hackfleisch- Wirsingauflauf aus dem Ofen, dazu Apfelweinrahm und Kartoffelpüree.....	13,50 €
pikantes Wildschweingulasch in Preiselbeer- Pimentjus geschmort, dazu in Nußbutter gebratene Spätzle und Krautsalat.....	19,90 €
Frankfurter Kräuterbackhähnchen mit Kernöl, dazu Petersilienmayonnaise und Pommes frites.....	16,80 €
drei Weißwürste mit süßem Senf, dazu ofenfrische Laugenbrezel.....	9,50 €
natur gegrilltes Filet vom St. Petersfisch mit Kürbis- Ingwersauce, dazu Rahmwirsing und Risolée Kartoffeln.....	19,50 €
T- Bonesteak vom Weideochsen mit Kräuterbutter, dazu Süßkartoffelpommes und gemischter Salat.....	25,50 €

Dessert: zweierlei **gefüllte Grießknödel** mit Vanillesauce und Butterbröseln.....6,50 €

Freitag: Backfisch mit Kartoffelsalat und hausgemachter Remouladensauce.....16,50 €

Samstag: deftiger **Kartoffel- Erbseneintopf** mit Westfälinger, Bauernbrot.....12,50 €

Sonntag: in Rotweinjus geschmorter **Rinderbraten**
dazu hausg. Kartoffelklöße mit Semmelbröseln und Krautsalat21,50 €