



## WOCHENKARTE

Montag, den 25. November bis Sonntag, den 01. Dezember 2024

**Rotkrautcrèmesuppe** mit glacierten Maronen.....6,50 €

**Wochengemüse:** Grüne Bohnen.....5,50 €

### VEGETARISCHE GERICHTE

mit Rahmwirsing gefüllter **Blätterteigstrudel**, dazu Sauerrahm und Salatgarnitur...12,50 €

vegane **Frankfurter Grüne Sauce**, dazu Salzkartoffeln.....14,50 €

in Pergament, mit Zwiebel, Peperoni und Oliven, **gebackener Schafskäse**,  
dazu gemischter Salat und Baguette .....12,80 €

**Oberträger Feldsalat**, mariniert mit Kräutervinaigrette,  
dazu kross geröstete Croûtons und wahlweise:

– mit frischen Kräutern natur gegrilltes Filet vom **Wildlachs**.....17,50 €

– knusprig ausgebackene **Gemüsepraline**.....13,50 €

– in Limettenbutter gebratenes **Schweinefilet**.....18,50 €

### WOCHENEMPFEHLUNG

**Putenfrikassee** mit Karotten und frischen Champignons,

dazu Basmatireis und Feldsalat.....17,50 €

**Bandnudeln** mit pikanter **Sauce Bolognese**, dazu geriebener Hartkäse.....12,50 €

natur gegrilltes Filet vom **Wildlachs**,

dazu Kräuterrahmsauce und Bandnudeln.....19,80 €

gebackenes **Hacksteak** mit knusprigem Speck und Grilltomate,

dazu geröstete Kartoffeln.....13,20 €

**Gänseleber** mit Apfel und Zwiebeln in Balsamicojus aus der Pfanne,

dazu Kartoffelpüree und Feldsalat.....16,80 €

**1/4 Hafermastgans knusprig aus dem Ofen, dazu Apfelrotkohl,**

**mit Mandel, Rosinen und Marzipan gefüllter Backapfel und**

**hausgemachte Kartoffelklöße mit Semmelbröseln**..... 36,50 €

**dazu Maronen**..... 5,- €

**Dessert:** mit Mandel, Rosinen und Marzipan **gefüllter Backapfel**,

dazu Vanillesauce und geschlagene Sahne.....6,50 €

**Freitag: Backfisch** mit Kartoffelsalat und hausgemachter Remouladensauce.....16,90 €

**Samstag:** bunter **Gemüse Eintopf** mit gegrillten Rindswurstscheiben.....12,50 €

**Sonntag:** in Rotweinjus geschmorte **Schweinebäckchen**,

dazu hausg. Kartoffelklöße mit Semmelbröseln und Apfelrotkohl.....19,50 €