

VON MONTAG, DEN 15. BIS SONNTAG, DEN 21. SEPT. 2025
Consommé von der Ochsenbrust mit Maultasche, Gemüsestreifen und frischen Kräutern
WOCHENGEMÜSE
frischer Blattspinat5,50 €
VEGETARISCHE GERICHTE
knusprig ausgebackenes Schnitzel vom Hokkaidokürbis , dazu Korianderjoghurt und Salatgarnitur
SALATE
bunter Blattsalat mariniert mit Himbeer - Balsamicodressing, dazu geröstete Croûtons und wahlweise: – im Käse – Eimantel ausgebackene Streifen von der Putenbrust 15,50 € – gegrilltes Filet vom St. Petersfisch und Zitrusfrüchte
WOCHENEMPFEHLUNG
im Wurzelsud gegarte Weißwürste , dazu Laugenbrezel und süßer Senf
Handkäsebratwurst vom Grill mit Zwiebeljus, dazu Kartoffelpüree und Krautsalat
gegrilltes Filet vom St. Petersfisch , dazu Blattspinat und Salzkartoffeln
im Käse – Eimantel ausgebackene Hähnchenbrust mit Tomaten – Basilikumsauce und Bandnudeln16,50 €

weitere Wochenempfehlungen und Dessert finden Sie auf der Rückseite



WOCHENKARTE

VON MONTAG, den 15. BIS SONNTAG, den 21. Sept. 2025

wöchentlich wechselnd:
Rohkostsalate mit knusprig ausgebackenem Mozzarella, buntem Gemüse, Kirschtomaten und frischem Basilikum 15,50 €
TAGESGERICHTE
Montag: Krautwickel mit Specksoße, dazu Kartoffelpüree 13,50 €
Dienstag: knuspriges ½ Hähnchen aus dem Ofen, dazu Pommes frites
Mittwoch: geschmorte, mit Gewürzgurke und Zwiebel gefüllte, Rinderroulade , dazu Kartoffelpüree und frischer Blattspinat 19,50 €
Donnerstag: gebackenes Kotelett , dazu hausgemachter Kartoffelsalat
Freitag: Backfisch mit hausg. Sauce Remoulade und ebenso hausg. Kartoffelsalat
Samstag: deftiger Linseneintopf buntem Gemüse und Kartoffel, dazu gegrillte Rindswurstscheiben, Bauernbrot
Sonntag: Tranchen von der geschmorten Wildschweinkeule , dazu hausg. Kartoffelklöße mit Semmelbröseln und Rotkrautsalat . 20,50 €
DESSERT
Germknödel mit Vanillesauce und süßer Mohnbutter7,50 €