

VON MONTAG, DEN 03. BIS SONNTAG, DEN 09. NOV. 2025

<b>Linsensuppe</b> mit buntem Wurzelgemüse und gegr. Rindswurst6,50 €
WOCHENGEMÜSE
Wirsing5,50 €
VEGETARISCHE GERICHTE
hausg. <b>Rotkrautstrudel</b> aus dem Ofen, dazu Schnittlauch – Zitrusschmand und Salatgarnitur
SALATE
Oberräder Feldsalat, mariniert mit Honig - Senfdressing, dazu geröstete Croûtons und wahlweise:  – gegrillte Kalbsleberstreifen und karamellisierte Birne
WOCHENEMPFEHLUNG
Tomahawk Steak vom Schwein (400 g.) vom Grill mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites
mit Camembert und Preiselbeeren gefülltes <b>Schnitzel</b> , dazu Apfelweinrahm und Kartoffelpüree

weitere Wochenempfehlungen und Dessert finden Sie auf der Rückseite



## **WOCHENKARTE**

VON MONTAG, den 03. BIS SONNTAG, den 09. NOV. 2025

## wöchentlich wechselnd:

<b>Rohkostsalate</b> mit knusprigem Grünkohl, ausgebackenem Brie, Birnenspalten und karamellisierten Walnüssen, Baguette
TAGESGERICHTE
Montag: <b>Krautwickel</b> mit Specksoße, dazu Kartoffelpüree 13,50 €
Dienstag: knuspriges ½ <b>Hähnchen</b> aus dem Ofen, dazu Pommes frites
Mittwoch: geschmorte, mit Gewürzgurke und Zwiebel gefüllte, <b>Rinderroulade</b> , dazu Kartoffelpüree und Wirsinggemüse . 20.50 €
Donnerstag: gebackenes <b>Kotelett</b> , dazu hausgemachter Kartoffelsalat
Freitag: <b>Backfisch</b> mit hausg. Sauce Remoulade und ebenso hausg. Kartoffelsalat
Samstag: <b>Kartoffel - Spitzkohleintopf</b> mit Frankfurter Würstchen, dazu Bauernbrot
Sonntag: in Preiselbeer – Pimentjus geschmortes <b>Wildgoulasch</b> , dazu hausg. Kartoffelklöße mit Semmelbröseln
DESSERT:
hausg. <b>Schokoladenmousse</b> mit Ingwer, Orange, Vanille und karamellisierten Walnüsse