

WOCHENKARTE

MONTAG 26.01. – SONNTAG 01.02.26



SUPPE DER WOCHE

pikante **Goulaschsuppe** mit Paprika und Kartoffelwürfeln

6.50

GEMÜSE DER WOCHE:

Wirsing

5.50

VEGETARISCHE GERICHTE

frischer **Blattspinat** mit zwei Spiegeleiern, dazu Salzkartoffeln

12.50

mit Butterkäse gratinierte **Spätzle – Gemüsepfanne**

13.80

deftiges **Gemüse – Kartoffel – Paprikagoulasch**, dazu Bauernbrot

12.50

SALATE

mit Himbeervinaigrette mariniertes **Feldsalat**,

dazu geröstete Croûtons und

- natur gegrilltes Filet vom **Wolfsbarsch**, geröstetem Speck und Zwiebel
- gegrillte **Putenbruststreifen**, karamellierte **Ananas** und süße Chilisauce
- ausgebackener **Feta**, Peperoni, Oliven und Zwiebelringe

16.70

16.50

14.80

EMPFEHLUNG

gebackene **Ahle Blutwurst** mit Kräuterrührei,
dazu Kartoffelpüree und Apfelmus

12,90

natur gegrilltes Filet vom **St. Petersfisch**,

dazu frischer Blattspinat und Salzkartoffeln

19.80

gepökelte grobe **Bauernbratwurst** vom Grill,

dazu Wirsinggemüse und Kartoffelpüree

13.50

gebratene **Hähnchenbrust** mit Frankfurter Kräuterrahmsauce,

dazu bunte Nudeln und Feldsalat

17.50

im Wurzelsud gegarte **Ochsenbrust** mit Meerrettichsauce,

dazu Salzkartoffeln und Rote Bete

20,50

WOCHENKARTE

MONTAG 26.01 – SONNTAG 01.02.26



WÖCHENTLICH WECHSELND:

Rohkostsalate mit marinierten Garnelen vom Grill,
in Tempurateig ausgebackener Blumenkohl und Sauce Remoulade 17,50

MONTAG

„**Krautwickel**“, mit Hackfleisch gefüllte Weißkohlroulade,
dazu Specksauce und Kartoffelpüree 13,50

DIENSTAG

knuspriges **½ Hähnchen** aus dem Ofen, dazu Pommes frites 14,50

MITTWOCH

geschmorte, mit Gewürzgurke und Zwiebel gefüllte, **Rinderroulade**,
dazu Kartoffelpüree und Wirsinggemüse 20,50

DONNERSTAG

gebackenes **Kotelett**, dazu hausgemachter Kartoffelsalat 17,50

FREITAG

Backfisch mit hausgemachter Sauce Remoulade und Kartoffelsalat 16,90

SAMSTAG

weißer **Bohneneintopf** mit Kartoffeln, buntem Wurzelgemüse
und gegrillten Rippchenwürfeln 12,50

SONNTAG

Tranchen von der in Preiselbeer - Wacholdersauce geschmorten **Hirschkeule**,
dazu hausgemachte Kartoffelklöße mit Semmelbröseln und Feldsalat 21,50

DESSERT

hausgemachte **Panna cotta** mit Waldbeerenpüree,
geschlagener Sahne und frischer Minze 7,50