

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 mariniert **Feldsalat**,

dazu geröstete Croûtons und

• natur gegrilltes Filet vom **Wolfsbarsch**, geröstetem Speck und Zwiebel 16.70

• gegrillte **Putenbruststreifen**, karamellisierte **Ananas** und süße Chilisauce 16.50

• ausgebackener **Feta**, Peperoni, Oliven und Zwiebelringe 14.80

EMPFEHLUNG

gebackene **Ahle Blutwurst** mit Kräuterrührei, 12,90

dazu Kartoffelpüree und Apfelmus

natur gegrilltes Filet vom **St. Petersfisch**, 19.80

dazu frischer Blattspinat und Salzkartoffeln

gepökelte grobe **Bauernbratwurst** vom Grill, 13.50

dazu Wirsinggemüse und Kartoffelpüree

gebratene **Hähnchenbrust** mit Frankfurter Kräuterrahmsauce, 17.50

dazu bunte Nudeln und Feldsalat

im Wurzelsud gegarte **Ochsenbrust** mit Meerrettichsauce, 20,50

dazu Salzkartoffeln und Rote Bete

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 $\frac{1}{2}$ 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 Waldbeererpüree,
geschlagener Sahne und frischer Minze 7,50