

WOCHENKARTE

MONTAG, 5.1.26 – SONNTAG, 11.1.26



SUPPE DER WOCHE

Leberknödelsuppe mit Gemüsestreifen

6.50

GEMÜSE DER WOCHE:

Erbsen-Karottengemüse

5.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Sellerieschnitzel, knusprig gebacken mit Schmand an Salatgarnitur

14.90

Grünkohl mit Gemüsewürfeln und Salzkartoffeln

14.50

Geb. Rotkohlstrudel mit frischem Feldsalat

13.90

Rohkostschale mit Tomaten, Zwiebelringen, Oliven Peperoni und geb. Feta-Ecken

15.50

FELDSALATE

mit Himbeerdressing mariniert, dazu geröstete Croûtons und

- gebratene **Hähnchenbruststreifen**

17.50

- karamellierte **Apfelspalten**, rote Trauben und Nüsse

16.50

- gegrilltes **Lachsfilet in Kräuterbutter**

18.50

EMPFEHLUNG

Grünkohl mit **Kasslernacken** und gepökelter **Rinderbrust** mit Salzkartoffeln

17.50

Lachsfilet mit Senfsoße und Bandnudeln

19.90

Pikantes **Chili con Carne** mit Baguette

13.50

Kalbsleber in Salbeibutter mit Apfelspalten, Zwiebeln und Kartoffelbrei

18.90

Hähnchenbrust mit Senfsoße, Bandnudeln und kl. Gurkensalat

19.50

WOCHENKARTE

MONTAG, 5.1.26 – SONNTAG, 11.1.26.



WÖCHENTLICH WECHSELND:

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

Rinderroulade mit Gewürzgurke und Zwiebel gefüllt,
dazu **Erbsen-Karottengemüse** und Kartoffelpüree

19.50

DONNERSTAG

Gebackenes Kotelett mit Kartoffelsalat

17.50

FREITAG

Matjes „Hausfrauen Art“ mit Pellkartoffeln

15.50

Backfisch mit hausgemachter Sauce Remoulade und Kartoffelsalat

16.90

SAMSTAG

Bunter Linseneintopf mit gebratenen Rindswurstscheiben

12.50

SONNTAG

Wildschweinbraten mit Klößen und Feldsalat

21.50

DESSERT

Dunkler Schokoladenmuffin mit einem **Bällchen Vanilleeis**

7.50