

WOCHENKARTE

MONTAG 02.02. – SONNTAG, 08.02.26



SUPPE DER WOCHE

Pikante Zwiebelsuppe mit Käse Crouton 6.50

GEMÜSE DER WOCHE:

Rosenkohl 5.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Süßkartoffel Lauchstrudel an Salat Garnitur mit Kräuterschmand 14.30

Käsespätzle mit knusprigen Zwiebelringen und kleinem Salat 14.50

Cremiges **Wirsing-Kartoffelgratin** mit Butterkäse überbacken 13.90

FELDSALATE

mit Dijonsenf-Sesam Dressing dazu

• **Zanderfilet** natur gegrillt 18.50

• Streifen von der **Kalbshüfte** und Lauchzwiebeln 18.80

• Gebackene **Selleriespalten** und Remouladensauce 17.50

EMPFEHLUNG

„**Frankfurter Saumagen**“ mit Sauerkraut und Kartoffelbrei 15.90

Hackfleischbällchen in Tomatensauce an Reis 15.50

Zanderfilet „Frankfurt Art“ mit Grüner Soße und Bratkartoffeln 18.90

Maultaschen in Speck-Zwiebel Gemüseschmelze 13.90

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Kartoffelrösti 20.50

WOCHENKARTE

MONTAG 02.02. – SONNTAG, 08.02.26



WÖCHENTLICH WECHSELND:

Rohkostsalate in der Schüssel

Mit gebackenen Champignonköpfen und Frischkäse

16.50

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 Rosenkohl

20.50

DONNERSTAG

gebackenes Kotelett, dazu hausgemachter Kartoffelsalat

17.50

FREITAG

Backfisch mit hausgemachter Sauce Remoulade und Kartoffelsalat

16.90

SAMSTAG

Linseneintopf mit Frankfurt Würstchen und Bauernbrot

12.50

SONNTAG

Gefüllter Schweinenacken mit Speck und Zwiebeln, Kartoffelklößen und Krautsalat

21.50

DESSERT

Grießpudding mit Himbeer-Orangenragout

7.50