

WOCHENKARTE

MONTAG 9.2. – SONNTAG, 15.2.26



SUPPE DER WOCHE

Flädlesuppe mit Hackfleischbällchen und Kräutern 6.50

GEMÜSE DER WOCHE:

glacierte Karottengemüse 5.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüse-Kräuteromelette mit geriebenem Schafskäse an buntem Salat 14.30

Frische Bandnudeln mit Austernpilzen, Champignons und geriebenem Parmesan 15.50

Gratiniertes Kartoffelrösti mit Avocado, Tomate, Basilikum, Butterkäse und kl. Salat 15.90

FELDSALATE

mit Trauben -Apfeldressing dazu

• **Buttermakrele natur** gegrillt 17.50

• **Kalbsleberstreifen** und gegrillte Apfelstückchen 18.50

• **Kl. Kalbsschnitzel** mit Schinken und Salbei 18.80

EMPFEHLUNG

„**Frankfurter Krautgulasch**“ von Kalb u. Schwein mit Rosmarin- Kartoffeln 18.90

Handkäsebratwurst auf Zwiebel-Kümmeljus mit Kartoffelbrei 13.50

2 kl. Buttermakrelensteaks mit Meerrettichsoße, glacierten Karotten und Kräuterreis 18.90

Spießbraten auf Apfelweinjus und gebratenen Spätzle 16.50

Kalbsleber mit Calvados -Pfefferrahm und Kartoffelbrei 18.90

WOCHENKARTE

MONTAG 9.2. – SONNTAG, 15.2.26



WÖCHENTLICH WECHSELND:

Rohkostsalate in der Schüssel

Mit gegr. Chicorée, Austernpilzen und gehobeltem Parmesan

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,
Karottengemüse und Kartoffelpüree

20.50

DONNERSTAG

gebackenes Kotelett, dazu hausgemachter Kartoffelsalat

17.50

FREITAG

Backfisch mit hausgemachter Sauce Remoulade und Kartoffelsalat

16.90

SAMSTAG

Kartoffel-Bohneneintopf mit Rindfleisch und Bauernbrot

12.50

SONNTAG

Wildschweinkeule in Wacholder-Pimentjus mit Karotten Gemüse und Klößen

21.50

DESSERT

Milchreis mit Rosinen und Mandeln mit Apfelkompott

7.50