

WOCHENKARTE

MONTAG 16.2. – SONNTAG, 22.2.26



SUPPE DER WOCHE

Cremige Kartoffel Lauchsuppe mit gerösteten Speckwürfeln 6.50

GEMÜSE DER WOCHE:

Blumenkohl 5.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Pikante Gemüselasagne an Tomaten Basilikum Sauce 14.30

Rotkraut Strudel mit Kräuterschmand an Salatgarnitur 13.90

Kräuterquark mit Frühlingslauch und Radieschen, dazu Pellkartoffeln 13.50

FELDSALATE

mit Sahnigem Basilikum Dressing, dazu

• **Zanderfilet natur** gegrillt 17.50

• **Gegrillte Hähnchenbrust** 18.50

• **Feta Würfel**, Oliven und Peperoni 16.50

EMPFEHLUNG

Kabeljaufilet mit Kapern-Sauce und Reis 19.50

Zweierlei Bauern Bratwürste vom Grill mit Blumenkohl und Kartoffelbrei 14.50

Natur gebratene Hähnchenbrust auf Tomaten Basilikum Sauce
mit Kräuterreis 17.50

Matjesfilet Hausfrauen Art mit Sauerrahm, Zwiebeln,
Gürkchen und Äpfeln, dazu Pellkartoffeln 15.50

Pikantes Chili con Carne mit Mais und Kidney Bohnen 13.50

2 kleine argentinische Hüftsteaks mit Kräuterbutter
und Süßkartoffelpommes 19.50

WOCHENKARTE

MONTAG 16.2. – SONNTAG, 22.2.26



WÖCHENTLICH WECHSELND:

Rohkostsalate in der Schüssel

Surf and Turf mit 2 Riesengarnelen und Hüftsteak Streifen so wie Trüffel Mayonnaise 16.50

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**,
Blumenkohl und Kartoffelpüree

20.50

DONNERSTAG

gebackenes **Kotelett**, dazu hausgemachter Kartoffelsalat

17.50

FREITAG

Backfisch mit hausgemachter Sauce Remoulade und Kartoffelsalat

16.90

SAMSTAG

Bunter Erbsen Eintopf mit gegrillten Rindswurstscheiben

12.50

SONNTAG

Wildschweingulasch in Preiselbeer-Wacholdersoße mit Klößen und kleinem Feldsalat

21.50

DESSERT

Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanillesauce und frischem Obst

7.50