

# 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 Sahligem 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  $\frac{1}{2}$  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