

WOCHENKARTE

MONTAG 23.3. – SONNTAG, 29.3.26



SUPPE DER WOCHE

Klare Wirsing Gemüsesuppe mit Frankfurter Würstchen

6.50

GEMÜSE DER WOCHE

Rosenkohl- Gemüse mit Speck

5.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Nudeln mit Frankfurter Kräuterpesto und ausgebackenen Pilzen

15.80

Gemüse Schupfnudel Pfanne

14.50

Gemüse-Frikadelle mit Kräutersauce und Reis

15.50

SALATE:

mit Kräutervinaigrette marinierter bunter **Blattsalat**,

dazu geröstete Croûtons und wahlweise:

- gegrilltem **Zanderfilet**

18.50

- Gebratene **Rinderhüfte** mit Kräuterbutter

18.80

EMPFEHLUNG

Wildschweingulasch mit Spätzle

19.50

Geschmorte Schweine-Nierchen in Paprika Sauce und Kartoffelbrei

16.50

Königsberger Klopse in Weißweinsauce, mit Kapern und Reis

15.60

Gegrilltes Zanderfilet mit Kräutersauce und Reis

18.90

Gegrillte Rinder Hüfte in der Senf-Kräuterkruste mit Zwiebel und Spätzle

20.50

Natur gebratene kleine Kalbsschnitzel mit Salbei und Schinken, dazu Rahmsoße und Bratkartoffeln

19.50

WOCHENKARTE

MONTAG 23.3. – SONNTAG, 29.3.26



WÖCHENTLICH WECHSELND

Rohkostsalat

mit Kalb-Salbei Schnitzelchen, Wirsing-Chips und Preiselbeer-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**,
dazu Kartoffelpüree und Rosenkohl 20.50

DONNERSTAG

gebackenes **Kotelett**, dazu hausgemachter Kartoffelsalat 17.50

FREITAG

Backfisch mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat 16.90

SAMSTAG

Bohneneintopf mit buntem Wurzelgemüse und
Rippchenwürfeln, Bauernbrot 12.50

SONNTAG

Schweinekrustenbraten mit Apfelwein – Zwiebeljus aus dem Ofen,
dazu hausgemachte Kartoffelklöße und Krautsalat 19.90

DESSERT

Dunkles Schokomousse mit Walnussstückchen an fruchtiger Waldbeeren Sauce 7.50