

# WOCHENKARTE

## MONTAG 06.04. – SONNTAG, 12.04.26



### SUPPE DER WOCHE

fruchtige **Tomaten - Basilikumsuppe** mit Crème fraîche und Croûtons

6.50

### GEMÜSE DER WOCHE

Karotten – Erbsengemüse

5.50

### VEGETARISCHE GERICHTE

hausgemachter **Süßkartoffel – Lauchstrudel**,

dazu Kräuterschmand und Salatgarnitur

15.20

**Bandnudeln** mit frischen **Steinpilzchampignons** in Kräuterrahm,

dazu gewürfelte Tomate und gehobelter Parmesan

13.80

mit veganer Grüner Sauce und Radieschen gefüllte **Ofenkartoffel**,

dazu bunter Blattsalat

15.50

### SALATE

mit Orangen - Basilikumdressing mariniertes bunter **Blattsalat**,

dazu geröstete Croûtons und wahlweise:

• In Limettenbutter gebratenes **Zanderfilet** und dunkle **Weinbeeren**

17.20

• karamellierte **Äpfel, Birnen, Trauben** und **Walnüsse**

14.80

• mariniertes **Hähnchenbrustfilet** vom Grill

16.50

### EMPFEHLUNG

„**Holzfällersteak**“, mariniertes Schweinenackensteak vom Grill mit geschmorten Zwiebeln und

Spiegelei, dazu frittierte Kartoffelspalten und Sauerrahm

17.50

gebratenes **Filet von der Lachsforelle** mit zerlassener Butter,

dazu neue Kartoffeln und bunter Blattsalat

18.50

**Geschnetzeltes vom Kalb** mit frischen Champignons in Thymianrahm,

dazu Butterspätzle

20.50

in der Käse – Eihülle gebackene Streifen vom **Hähnchenbrustfilet**,

dazu Bandnudeln und Tomaten – Basilikumsauce

18.50

**Hackfleischmedaillons** „**Grüne Sauce Style**“, mit sieben Kräutern und

gekochtem Ei in der Folie gegart, dazu Kartoffel – Kräutersalat

16.50

# WOCHENKARTE

## MONTAG 06.04. – SONNTAG, 12.04.26



### OSTERMONTAG

Tranchen von der geschmorten **Lammkeule** in Thymianrahm,  
dazu hausgemachte Kartoffelklöße mit Semmelbröseln und grüne Bohnen 19.90

### 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 Karotten - Erbsengemüse 20.50

### DONNERSTAG

gebackenes **Kotelett**, dazu hausgemachter Kartoffelsalat 17.50

### FREITAG

**Backfisch** mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat 16.90

### SAMSTAG

bunter **Erbseneintopf** mit Wurzelgemüse und Kartoffelwürfeln,  
dazu gegrillte Rindswurstscheiben, Bauernbrot 12.50

### SONNTAG

**Spanferkelrollbraten** mit Zwiebeljus aus dem Ofen,  
dazu hausgemachte Kartoffelklöße mit Semmelbröseln und Krautsalat 19.90

### DESSERT

**Vanille – Topfencrème** mit Waldbeerenpüree,  
geschlagener Sahne und frischer Minze 6.50