

WOCHENKARTE

MONTAG 13.04. – SONNTAG 19.04.26



SUPPE DER WOCHE

Bärlauchcrèmesuppe mit kross gebackenen Brotrchips 6.50

GEMÜSE DER WOCHE

Spargel – ZucchiniGemüse 5.50

VEGETARISCHE GERICHTE

hausgemachter Spargel – Gemüsestrudel,
dazu Kerbeljoghurt und Salatgarnitur 15.20

Rote Beete Carpaccio mit Schafskäse, karamellisierten Walnüssen und
Akazienhonig, dazu marinierter Rucola – Kräutersalat und Baguette 15.50

Spaghetti mit pikanter Gemüsebolognese, dazu geriebener Hartkäse 13.20

SALATE

mit Trauben - Olivenöldressing marinierter bunter Blattsalat,
dazu geröstete Croûtons und wahlweise:

- in Tempurarteig ausgebackener Stangenspargel 17.50
- mit frischen Kräutern natur gegrilltes Filet vom Wildlachs 17.80
- mit frischer Ananas am Spieß gegrilltes Filet von der Hähnchenbrust 16.50

EMPFEHLUNG

mit Stangenspargel und Sauce Hollandaise gratiniertes Schnitzel,
dazu neue Kartoffeln 19.90

gebratene Filets vom Wildlachs und vom Zander mit Kerbelhollandaise,
dazu Kerbelhollandaise und gegrillte Thymiankartoffeln 19.50

Frikassee vom Kalb mit Erbsen, frischen Champignons und Stangenspargel
0ln Kräuterrahm, dazu Zitronenreis 17.50

mit Zwiebel, frischen Champignons und Paprika am Spieß gegrillter
Schweinenacken, dazu Süßkartoffel Pommes 16.50

mit Hackfleisch, Tomate, Gorgonzola und frischen Kräutern
gefüllter Blätterteigstrudel, dazu Rahmsauce und Kartoffelpüree 15.90

WOCHENKARTE

MONTAG 13.04. – SONNTAG 19.04.26



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 Spargel - ZucchiniGemüse

20.50

DONNERSTAG

gebackenes **Kotelett**, dazu hausgemachter Kartoffelsalat

17.50

FREITAG

Backfisch mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat

16.90

SAMSTAG

bunter **Gemüse – Kartoffeleintopf** mit frischen Kräutern
und geräuchertem Mettenden, Bauernbrot

12.50

SONNTAG

geschmorter **Kalbsrahmbraten** aus der Keule, dazu hausgemachte Kartoffelklöße
mit Semmelbröseln und Spargel – ZucchiniGemüse

20.50

DESSERT

warmes **Schokoladensoufflé** mit flüssigem Kern,
dazu Mandel – Karamellsauce

6.50