

# WOCHENKARTE

## MONTAG 20.04. – SONNTAG 26.04.26



### SUPPE DER WOCHE

Consommé von der Ochsenbrust mit buntem Gemüse, frischen Kräutern und gegrillter Maultasche 6.50

### GEMÜSE DER WOCHE

glacierte Karotten 5.50

### VEGETARISCHE GERICHTE

zweierlei vom Spargel (hausgemachte Quiche & Strudel), dazu Frankfurter Kräuterschmand und Salatgarnitur 16.50

knusprig gegrillte Sellerie- und Zucchini schnitzel, dazu Frankfurter Grüne Sauce und geröstete Kartoffeln 15.50

hausgemachte Vollkorn- Gemüsebratlinge vom Grill mit frischen Austernpilzen und Champignons in Kräuterrahm, dazu gebratene Spätzle 14.80

### SALATE

mit Erdbeer - Balsamicodressing mariniertes bunter Blattsalat, dazu geröstete Croûtons und wahlweise:

- in Bärlauchbutter gegrillte Filets vom Zander & St. Petersfisch 17.50
- gegrillte Streifen von der marinierten Putenbrust und frische Früchten 16.50
- zwei kleine Steaks von der arg. Rinderhüfte und gebratene Austernpilze 18.90

### EMPFEHLUNG

gegrillte Spareribs mit hausgemachter BBQ – Sauce, dazu frittierte Kartoffelspalten mit Sauerrahm 19.00

Spitzkohl – Hackfleischauflauf mit Apfelweinrahm, dazu neue Kartoffeln pikantes Wurstsalat mit Paprika, Gewürzgurke und Zwiebeln, 16,20

dazu geröstete Kartoffeln 14.50

gegrillte Steaks von der Putenbrust mit Champignon – Austernpilzragout, dazu in Nussbutter gebratene Spätzle 16.50

rosa gegrilltes arg. Hüftsteak, dazu deutscher Stangenspargel, Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln 25.50

in Bärlauchbutter gegrillte Filets vom Zander & St. Petersfisch, dazu glacierte Karotten und neue Kartoffeln 18,50

# Wochenkarte

**MONTAG 20.04. – SONNTAG 26.04.26**



## 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,  
dazu Kartoffelpüree und glacierte Karotten 20.50

## DONNERSTAG

gebackenes Kotelett, dazu hausgemachter Kartoffelsalat 17.50

## FREITAG

Backfisch mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat 16.90

## SAMSTAG

Filet vom Emdener Matjes mit Gewürzgurke, Apfel und Zwiebel in saurer Sahne,  
dazu geröstete Kartoffeln 12,50

## SONNTAG

geschmorter Speißbraten vom Schwein mit Zwiebeljus,  
dazu hausgemachte Kartoffelklöße mit Semmelbröseln und glacierte Karotten 20,50

## DESSERT

marinierte Erdbeeren mit Vanilleeiscrème und geschlagener Sahne 6,50