

# WOCHENKARTE

## MONTAG 27.4. – SONNTAG, 3.5.26



### SUPPE DER WOCHE

Frühlingslauch Kartoffelsuppe mit Croutons 6.50

### GEMÜSE DER WOCHE

Kohlrabi 5.50

### VEGETARISCHE GERICHTE

**Spargelragout** in Kerbel- Rahm mit Kirschtomaten und Bandnudeln 15.60

**gefüllte Ofenkartoffel** mit veganer grüner Soße an kleinem Blattsalat 15.50

**gebackener Camembert** mit Preiselbeeren, kleinem Salat und Baguette 13.20

### SALATE

Bunter **Spargelsalat** mit weißem Balsamico, dazu Tranchen vom Räucherlachs und Baguette 17.50  
mit Orangendressing marinierter bunter **Blattsalat** und wahlweise:

• gebackene **Brie-Ecken** mit Preiselbeeren 16.50

• gegrilltes Filet von der **Hähnchenbrust** und Trauben 17.50

### EMPFEHLUNG

**Kalbsleber „Berliner Art“** mit Apfelspalten, Zwiebeln und Kartoffelbrei 18.90

**kalter Schweinebraten** in Senf-Pfefferkruste mit grüner Soße und Bratkartoffeln 16.50

**Thunfisch Steak vom Grill** auf Stangen-Spargel, dazu neue Kartoffeln und zerlassene Butter 19.80

**Kalbsgeschnetzeltes in Curryrahm, mit** karamellisierter Ananas, dazu Duft Reis 20.50

**Kalbshackbraten** mit Spargel gefüllt, Kohlrabi-Gemüse, Kartoffelbrei und Apfelweinrahmsoße 16.90

# WOCHENKARTE

## MONTAG 27.4. – SONNTAG, 3.5.26



### 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

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Kohlrabi -Gemüse und Kartoffelbrei 20.50

### DONNERSTAG

gebackenes Kotelett, dazu hausgemachter Kartoffelsalat 17.50

### FREITAG

Backfisch mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat 16.90

### SAMSTAG

Rosa gebratenes Roastbeef mit Röstkartoffel und Remouladen Sauce 17.90

### SONNTAG

Geschmorte Schweine-Bäckchen mit Kartoffelklößen und kleinem Krautsalat 18.50

### DESSERT

Quarkknödel mit Erdbeeren gefüllt, auf Vanillesoße und Minze 6.50