

WOCHENKARTE

MONTAG 22.6. – SONNTAG, 28.6.26



SUPPE DER WOCHE

Gazpacho mit Knoblauch Crouton

6.50

GEMÜSE DER WOCHE

Blumenkohl

5.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Ofenkartoffel mit veganer grüner Soße an kleinem Salat

15.50

Avocado-Radieschen Frischkäse mit Laugenbrezel

9.50

Bunte Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Sc. Hollandaise gratiniert

14.80

SALATE

mit Honig -Senf Dressing mariniertes bunter **Blattsalat**,
dazu geröstete Croûtons und wahlweise:

• **Gebackenen Champignonköpfen** mit Frischkäse gefüllt

15.90

• **Filet von der Lachsforelle** in Kräuterbutter gebraten

18.50

• Gegrillten **Streifen von der argent. Steakhüfte** in grobem Pfeffer

18.90

EMPFEHLUNG

Seelachs „Frankfurter Art“ mit grüner Soße und Bratkartoffeln

17.90

2 Putenmedaillons auf **Rahmchampignons** und Bandnudeln

18.50

Kalbshackbraten mit Apfelweinrahmsoße, Blumenkohl und Kartoffelbrei

17.50

Pikanter Wurstsalat mit Bratkartoffeln

15.00

Ofenkartoffel mit **Räucherlachs** und Kräuterschmand an Salat

17.90

Weinempfehlung

Weißburgunder Villa Welter, Saulheim

18.50

Rose Porder, Saulheim

18.00

WOCHENKARTE

MONTAG 22.6. – SONNTAG, 28.6.26



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 Rinderroulade mit Gewürzgurke und Zwiebeln gefüllt,
dazu Blumenkohl und Kartoffelbrei

20.50

DONNERSTAG

gebackenes Kotelett, dazu hausgemachter Kartoffelsalat

17.50

FREITAG

Backfisch mit Sauce Remoulade, dazu hausgemachter Kartoffelsalat

16.90

SAMSTAG

Rindfleisch Salat mit Bratkartoffeln

16.50

SONNTAG

Geschmorte Schweinebäckchen mit Kartoffelklößen, Semmelbröseln und kl. Krautsalat

18.50

DESSERT

Vanillecreme mit Erdbeer-Himbeerpüree, Minze und Schlagsahne

6.50