

WOCHENKARTE

MONTAG 20.7. – SONNTAG, 26.7.26



SUPPE DER WOCHE

Kartoffel-Karottenrahmsuppe mit gegrillten Maultaschen

6.50

GEMÜSE DER WOCHE

Mangold-Ingwergemüse

5.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Gebackenes Gemüse mit Remouladensoße an kleinem Salat

15.50

Pfifferling-Omelette mit Zwiebeln und fr. Kräutern an kl. Salat

16.30

Gemüsefrikadelle mit grüner Soße und Bratkartoffeln

14.90

SALATE

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

- **Gebratene Maultaschen** mit Kräuterschmand

16.50

- **Filet vom Kabeljau** auf Gurken-Carpaccio

18.50

- Gegrillter **Hähnchenbrust** und Wassermelone

18.00

EMPFEHLUNG

Kabeljaufilet vom Grill mit grüner Soße und Bratkartoffeln

19.50

Argentinisches Entrecote (250) auf **Kräuterpfifferlingen** und Kartoffelrösti

26.50

Geschmorte Schweinebäckchen in Rotwein mit Kartoffelbrei und Krautsalat

19.50

Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln

16.50

Schwäbische Maultaschen in Gemüse-Zwiebelschmelze geschwenkt und kl. Salat

14.50

Weinempfehlung im Juli

Weißburgunder Villa Welter, Saulheim 0,75 l

18.50

Rose Porder, Saulheim 0,75 l

18.00

WOCHENKARTE

MONTAG 20.7. – SONNTAG, 26.7.26



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 Rinderroulade mit Gewürzgurke und Zwiebeln gefüllt,
dazu Mangold und Kartoffelbrei

20.50

DONNERSTAG

gebackenes **Kotelett**, dazu hausgemachter Kartoffelsalat

17.50

FREITAG

Backfisch mit Sauce Remoulade, dazu hausgemachter Kartoffelsalat

16.90

SAMSTAG

Hausgemachte Rindfleischsülze mit Bratkartoffeln

16.50

SONNTAG

Geschmorte Kalbsnuss in Thymianrahm mit Kartoffelklößen, Semmelbröseln und kl. Karottensalat

20.50

DESSERT

Lauwarmes Kirschkompott mit Eiscreme, Sahne und Waffelröllchen

6.50