

WOCHENKARTE

MONTAG 27.7. – SONNTAG, 2.8.26



SUPPE DER WOCHE

Pfifferlingrahmsuppe mit knusprigen Baguette-Chips

6.50

GEMÜSE DER WOCHE

Kohlrabigemüse

5.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Zweierlei hausgebackene Gemüsestrudel mit Sauerrahmsauce an kleinem Salat

13.80

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit gebackenen Serviettenkloß-Scheiben

16.90

Gebackener Feta mit Zwiebelringen, Oliven, Peperoni und Tomaten

13.50

SALATE

mit Sauerkirsch- Holunder Dressing mariniertes bunter **Blattsalat**,
dazu geröstete Croûtons und wahlweise:

- **Marinierte Fetawürfel** und Wassermelone
- **Thunfisch** in grobem Pfeffer gegrillt
- Gegrillten **Schweinelenchen**

16.50

18.50

17.50

EMPFEHLUNG

Ahle Blutwurst im Kräuterrührei mit Zwiebeln und Bratkartoffeln

12.90

Gegrilltes Thunfischsteak auf Bandnudeln in Frankfurter Kräuterpesto und Salat

19.80

2 Schweinemedallions auf Rahm Pfifferlingen mit Bratkartoffeln

19.50

Rindfleischsülze mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

16.50

Schnitzel mit Ananas und Käse überbacken, dazu Pommes Frites

17.50

Weinempfehlung im Juli-August

Weißburgunder Villa Welter, Saulheim 0,75 l

18.50

Rose Porder, Saulheim 0,75 l

18.00

WOCHENKARTE

MONTAG 27.7. – SONNTAG, 2.8.26



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 Kohlrabigemüse und Kartoffelbrei

20.50

DONNERSTAG

gebackenes **Kotelett**, dazu hausgemachter Kartoffelsalat

17.50

FREITAG

Backfisch mit Sauce Remoulade, dazu hausgemachter Kartoffelsalat

16.90

SAMSTAG

Wurstsalat mit Bratkartoffeln

16.50

SONNTAG

Geschmorte Beinscheiben in Rotwein mit Kohlrabi Gemüse und Kartoffelklößen

20.50

DESSERT

Erdbeer -Rhabarberstrudel mit Vanilleeis und Sahne

6.50