

WOCHENKARTE

MONTAG 3.8. – SONNTAG, 9.8.26



SUPPE DER WOCHE

Kartoffel-Kohlrabirahmsuppe mit Croutons

6.50

GEMÜSE DER WOCHE

Schwarzes Karotten Gemüse

5.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Zucchini-Kartoffelpuffer mit Koriander-Joghurt Dip

12.90

Gemüseschnitzel mit Currysoße und Reis

14.90

Überbackene Schupfnudel-Gemüspfanne

14.50

SALATE

mit Orangen-Balsamico Dressing marinierter bunter **Blattsalat**,
dazu geröstete Croûtons und wahlweise:

- **Marinierte Handkäsewürfel** in Kräutern

16.90

- **Kabeljaufilet** in Zitronenbutter gegrillt

18.50

- **Gegrillte Hähnchenbruststreifen** mit karamellisierten Ananas

18.00

EMPFEHLUNG

Kaltes Roastbeef mit grüner Soße und Bratkartoffeln

17.90

Panierte Kalbsleber mit Rahmpfifferlingen in Kräutern und Kartoffelbrei

19.90

Schweizer Wurstsalat mit Käse, dazu knusprige Bratkartoffeln

16.50

Kabeljaufilet im Zucchini-Kartoffelmantel mit kl. Salat

19.50

Hähnchenbrust „natur gebraten“ mit Currysoße und Basmatireis

17.50

Weinempfehlung im August

Weißburgunder Villa Welter, Saulheim 0,75 l

18.50

Rose Porder, Saulheim 0,75 l

18.00

WOCHENKARTE

MONTAG 3.8. — SONNTAG, 9.8.26



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 schwarzes Karotten Gemüse und Kartoffelbrei

20.50

DONNERSTAG

gebackenes **Kotelett**, dazu hausgemachter Kartoffelsalat

17.50

FREITAG

Backfisch mit Sauce Remoulade, dazu hausgemachter Kartoffelsalat

16.90

SAMSTAG

Kalbsgulasch in **Apfelweinjus** mit Spätzlen und Krautsalat

19.50

SONNTAG

Geschmorte Schweinebäckchen in **Rotwein** mit Schwarzem Karotten Gemüse und Kartoffelklößen

19.50

DESSERT

Gebackene Erdbeerknödel mit Vanillesoße und Sahne

6.50