

WOCHENKARTE

MONTAG 24.08. – SONNTAG 30.08.26



SUPPE DER WOCHE

Consommé von der Ochsenbrust mit Gemüsestreifen
und gegrillter Maultasche

6.50

GEMÜSE DER WOCHE

Ratatouille

5.50

VEGETARISCHE GERICHTE

mit veganer Grüner Sauce gefüllte **Ofenkartoffel**,
dazu gemischter Salat

14.50

frische **Pfifferlinge** in Kräuterrahm mit geschwenkten Kirschtomaten,
dazu Bandnudeln und geriebener Hartkäse

15.50

knusprig ausgebackene **Champignonköpfe**,
dazu Sauce Remoulade und bunter Blattsalat

13.80

SALATE

mit Mispel – Chilidressing mariniertes bunter **Blattsalat**,
dazu geröstete Croûtons und wahlweise:

- natur gegrilltes Filet von der **Scholle** und dunkle **Weinbeeren**
- mit frischen Kräutern gegrillte **Hähnchenbruststreifen**
- in Balsamico und Olivenöl marinierte frische **Pfifferlinge**

17.50

16.50

15.20

EMPFEHLUNG

bunter **Wurstsalat** (Lyoner) mit Paprika, Zwiebel und Gewürzgurke,
dazu geröstete Kartoffeln

14.50

natur gebratene **Hähnchenbrust**

mit frischen Pfifferlingen in Rieslingrahm, dazu Bandnudeln

18.50

„Himmel & Erde“, gebackene Ahle Blutwurst mit knusprigen Zwiebelringen,
dazu Kartoffelpüree und haugemachtes Apfelkompott

14,00

kross gebratenes **Filet vom Zander** mit Zitronenbutter,

dazu provenzalische Gemüse und Basmatireis

19.50

mit pikantem Hackfleisch gefüllter **Kräuterpfannkuchen**,

gratiniert mit Butterkäse, dazu Schmand und Salatgarnitur

15.80



WOCHENKARTE

MONTAG 24.08. – SONNTAG 30.08.26

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, mit Gewürzgurke, Zwiebel und Speck gefüllte,
Rinderroulade, dazu Kartoffelpüree und Ratatouille 20.50

DONNERSTAG

gebackenes Kotelett, dazu hausgemachter Kartoffelsalat 17.50

FREITAG

Backfisch mit Sauce Remoulade, dazu hausgemachter Kartoffelsalat 16.90

SAMSTAG

Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Pfifferlingen in Thymianrahm,
dazu knusprig ausgebackene Kartoffelrösti 20.50

SONNTAG

geschmorte Beinscheibe vom Rind in Rotwein – Thymianjus,
dazu hausgemachte Kartoffelklöße mit Semmelbröseln und Krautsalat 21.50

DESSERT

mit Waldhonig mariniertes Ananas – Minzsalat,
dazu Blaubeersorbet und geschlagene Sahne mit frischer Minze 6.50