

WOCHENKARTE

MONTAG, 7.9. – SONNTAG, 13.9.26



SUPPE DER WOCHE

Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Orange mit einem Schuss Kernöl

6.50

GEMÜSE DER WOCHE

Rahmlauch

5.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte **Kartoffelpuffer** mit Rahmlauch

12.50

Gefüllte Maultaschen in brauner Butter mit geschmelzten Zwiebeln

14.50

Hokkaido -Kürbis Schnitzel mit grüner Soße und Bratkartoffeln

14.90

SALATE

Mit Orangen-Ingwer-Sesam Dressing marinierter bunter **Blattsalat**,
und wahlweise:

- Gebr. **Lachs und Zanderfilet**

19.50

- Marinierter **Ochsenbrust** mit Sahnemeerrettich

18.50

- Medaillons vom **Lammrücken** und gebr. Pilzen

19.50

EMPFEHLUNG

Gefüllter Kartoffelkloß mit Specksoße auf Sauerkraut

15.50

Hühnerfrikassee wie von der Oma mit Erbsen und Karotten, dazu Naturreis

16.50

Gebackener Tatar, pikant angemacht mit gerösteten Zwiebeln, Spiegelei, knusprigen
Kartoffelspalten und Sauerrahm

19.50

Lachs und Zanderfilets auf Kürbis-Ingwersoße, gegrillten Zucchini und Vollkornreis

18.90

Merguez Bratwürstchen aus Lamm und Rind mit Rahmlauch Kartoffelbrei und Rotweinjus

14.50

WOCHENKARTE

MONTAG, 7.9. – SONNTAG, 13.9.26



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 Rahmlauch und Kartoffelbrei

20.50

DONNERSTAG

gebackenes **Kotelett**, dazu hausgemachter Kartoffelsalat

17.50

FREITAG

Backfisch mit Sauce Remoulade, dazu hausgemachter Kartoffelsalat

16.90

SAMSTAG

Saure Nierchen mit Zwiebeln, Gürkchen und Paprika mit Kartoffelbrei

16.50

SONNTAG

Spanferkel-Rollbraten mit Apfelwein-Kümmelsoße und Kartoffelklößen, dazu Krautsalat

19.50

DESSERT

Holunder Panna Cotta an Birnen Zwetschgenragout

6.50

Weinempfehlung im September

Weißburgunder Villa Welter, Saulheim 0,75 l

18.50

Rose Porder, Saulheim 0,75 l

18.00