

WOCHENKARTE

MONTAG 12.OKT. – SONNTAG, 18.OKT.26



SUPPE DER WOCHE

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit gerösteten Speckwürfeln und Croutons 6.50

GEMÜSE DER WOCHE

Bayrisch Kraut 5.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Kürbis-Gemüsecurry mit Reis 13.50

Champignons mit Frischkäse gefüllt an buntem Salat 12.90

Fenchel-Kartoffelaufbau in der Kokotte mit Käse überbacken 14.50

SALATE

mit Orangen-Kürbis Dressing mariniertes bunter **Blattsalat**,
und wahlweise:

- **Gebratenem Lachsfilet** in Kräuterbutter 17.50
- **Marinierten Hähnchenbruststreifen** 18.50
- **Gebackenen Schafskäse**, Oliven und Peperoni 16.50

EMPFEHLUNG

Flammkuchen Elsässer Art mit Creme Fraiche Speck und Zwiebeln 13.50

Kalbsrahmgeschnetztes Züricher Art mit Kartoffelrösti 21.90

Zanderfilet natur gegrillt, auf Kürbis-Ingwersauce und Reis 18.90

Hackfleischbällchen aus dem Ofen, in pikanter Tomatensoße mit Bandnudeln 15.50

Gefüllte Hähnchenbrust mit Schafskäse Oliven und Peperoni, dazu Bratkartoffeln 16.80

WOCHENKARTE

MONTAG 12.OKT. – SONNTAG, 18.OKT.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 Bayrisch Kraut und Kartoffelbrei 20.50

DONNERSTAG

gebackenes **Kotelett**, dazu hausgemachter Kartoffelsalat 17.50

FREITAG

Backfisch mit Sauce Remoulade, dazu hausgemachter Kartoffelsalat 16.90

SAMSTAG

Erseneintopf mit gegrillten Rindswurstscheiben 12.50

SONNTAG

Sauerbraten „Rheinische Art“ mit Kartoffelklößen und Apfelmus 21.50

DESSERT

Gebackene Apfelkränzchen mit Zucker, Zimt und Vanilleeis 7.50

Federweißer 0,2l 4,90