

WOCHENKARTE

MONTAG 26.OKT. – SONNTAG, 1.NOV.26



SUPPE DER WOCHE

Gemüsecremesüppchen mit Kürbiskernöl und knusprigem Kartoffelstroh 6.50

GEMÜSE DER WOCHE

Schwarzwurzelgemüse 5.50

VEGETARISCHE GERICHTE

2 Zucchini-Kartoffelreibekekuchen mit Ffm. Kräuterschmand an kleinem Salat 12.90

Gratinierte Kochkässpätzle mit knusprigen Zwiebelringen und kl. Salat 14.90

Piccata vom Hokaidokürbis mit Tomatensoße und Bandnudeln 15.30

SALATE

mit Kirsch-Balsamicodressing marinierter bunter **Blattsalat**,
und wahlweise:

- **Kurz gebratenen Thunfischscheiben** 19.50
- **Saltimbocca von der Kalbsleber** 18.50
- Rosa Medaillons vom **Schweinefilet** 17.50

EMPFEHLUNG

Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Pellkartoffeln und Rote Beete Salat 20.50

Kalbsleber in Cognacsoße mit rosa Pfeffer, dazu Kartoffelbrei 19.90

2 kl. Nackensteaks in Zwiebel-Senfkruste auf Rotweinjus,
dazu Kartoffelspalten mit Sauerrahm 17.50

Thunfischsteak „natur“ mit grobem Pfeffer, grüner Soße und gegrillten Thymiankartoffeln 21.80

2 Handkäse-Bratwürste Schwarzwurzelgemüse und Bratkartoffeln 15.50

WOCHENKARTE

MONTAG 26.OKT. — SONNTAG, 1.NOV.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 Schwarzwurzel Gemüse und Kartoffelbrei 20.50

DONNERSTAG

gebackenes **Kotelett**, dazu hausgemachter Kartoffelsalat 17.50

FREITAG

Backfisch mit Sauce Remoulade, dazu hausgemachter Kartoffelsalat 16.90

SAMSTAG

Kartoffel Bohneneintopf mit Westfälingern und Bauernbrot 12.50

SONNTAG

Wildschweinkeule in Wachoder-Pimentjus mit Kartoffelklößen und Rotkrautsalat 21.50

DESSERT

Hausgemachtes Schokomousse mit Vanillesoße und frischen Feigen 7.50

Federweißer 0,2l 4,90