WOCHENKARTE
MONTAG 16.11. – SONNTAG 22.11.26

SUPPE DER WOCHE

Petersilienrahmsuppe mit geröstetem Bauernbrot 6.50

GEMÜSE DER WOCHE

Rosenkohl 5.50

VEGETARISCHE GERICHTE

knusprig gebackenes **Blumenkohlschnitzel**, dazu Frankfurter Grüne Sauce
und in Nußbutter gebratene Kartoffelspalten 14.80

am Spieß, mit Paprika und Zwiebeln, gegrillte **Gemüsebratwurst**,
dazu Tomaten - Chilisugo und dünne Bandnudeln 14.20

Rote - Beete - Salat mit Apfel, Nüssen und Sesam, dazu knusprige
Gemüseröllchen mit süß - saurer Sauce 15.20

SALATE

mit Preiselbeer - Balsamicodressing marinierter **Feldsalat**,
dazu geröstete Croûtons und wahlweise:

- natur gegrillte Filets vom **St. Petersfisch** und **Forelle** 18.50
- kalt ausgeschnittenes **arg. Roastbeef** und **Sahnemeerrettich** 19.20
- im Pfeffermantel rosa gegrillte Tranchen vom **Lammrücken** 17.80

EMPFEHLUNG

mit Hackfleisch und geröstetem Brot gefüllter **Schweinebauch**
aus dem Ofen, dazu Zwiebeljus, Rotkohl und Kartoffelpüree 18.90

in Kräuter – Eihülle gebackenes Filet vom **St. Petersfisch,**
dazu Tomaten - Chilisugo und dünne Bandnudeln 19.00

mit Speck und Zwiebeln gefülltes **Kalbskotelett** vom Grill,
dazu Frankfurter Kartoffel - Kräutersalat 21.50

Gänseleber mit Zwiebel, Champignons, Frühlingslauch und Geflügeljus
aus der Pfanne, dazu Kartoffelpüree und Feldsalat 18.50

„Himmel & Erde", gebackene Ahle Blutwurst mit knusprigen Zwiebelringen,
dazu Kartoffelpüree und hausgemachtes Apfelkompott 15.50

18.50

WOCHENKARTE
MONTAG 16.11. – SONNTAG 22.11.26

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 Rosenkohl 20.50

DONNERSTAG
gebackenes **Kotelett**, dazu hausgemachter Kartoffelsalat 17.50

FREITAG
Backfisch mit Sauce Remoulade, dazu hausgemachter Kartoffelsalat 16.90

SAMSTAG
Bunter Gemüseeintopf mit buntem Wurzelgemüse, Kartoffeln,
Rollgerste und Frankfurter Würstchen, dazu Bauernbrot 12.50

SONNTAG
Rheinischer Sauerbraten mit Mandel - Rosinensauce,
dazu hausgemachte Kartoffelklöße mit Semmelbröseln und Apfelmus 22.00

DESSERT
lauwarmer **Schokoladenkuchen** mit Kirschkompott,
Vanillesauce und Spekulatiusstreuseln 7.50

Ofenfrische Hafermastgans, serviert mit Apfelrotkohl,
hausgemachten Kartoffelklößen mit Semmelbröseln und einem
mit Mandeln, Rosinen und Marzipan gefüllten Bratapfel 39.50