WOCHENKARTE
MONTAG 23.NOV. – SONNTAG, 29.NOV.

SUPPE DER WOCHE

Maronencremesuppe mit Zimtcroutons 6.50

GEMÜSE DER WOCHE

Rahmspinat 5.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Rosenkohl-Kartoffel Auflauf mit Käse überbacken 14.50
2 Bio-Spiegeleier auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln 15.50
Rotkraut Strudel mit Kräuterschmand an kleinem Salat 13.90

SALATE

mit Senfdressing marinierte **Feld & Blattsalate**,
und wahlweise:

- **Gebratene Gänseleber** mit glacierten Maronen 18.50
- **Hähnchenbrust Streifen** vom Grill 18.50
- gebr. **Lachsfilet** in Kräuterbutter 19.50

EMPFEHLUNG

Schweinesteaks „natur" gebraten mit Champignonsoße und Pommes frites 18.80

Zanderfilet mit Rahm-Spinat und Risolee 18.90

Hackbraten mit Rahmsoße, Rotkraut und Kartoffelbrei 16.50

Zweierlei Lamm (Kotelett & Rücken) Rotweinjus und Bratkartoffeln 19.80

¼ Hafermastgans mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen mit Semmelbröseln und einem gefüllten Bratapfel 39.50€

WOCHENKARTE
MONTAG 23.NOV. – SONNTAG, 29.NOV.

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 Rotkraut 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 Rindfleisch 12.50

SONNTAG

Szegediner Gulasch mit Kartoffelklößen und Krautsalat 19.50

DESSERT

Germknödel mit Pflaumenfüllung und Vanillesoße 7.50