

Saisonkarte

Vorspeisen:

Eingelegte grüne und schwarze Oliven, dazu Baguette	4,00 €
Feldsalat mit Walnüssen, Birne und Parmesan	8,50 €
Hausgemachte Kartoffelcremesuppe	5,80 €
Rosa gebratene Entenbrust – kalt aufgeschnitten – an Salatbouquet, Orangensauce dazu Baguette	9,50 €

Hauptgerichte:

Roastbeef – kalt aufgeschnitten – an Salatbouquet, Grüner Sauce dazu Rosmarinkartoffeln	15,80 €
Gebratener Lachs auf Rieslingsauce an knackigem Blattsalat dazu Baguette	16,50 €
„Vegetarier-Pasta“ Bandnudeln mit gedünstetem Gemüse in feiner Sahnesauce	11,80 €
„Lachs-Nudeln“ Bandnudeln mit Lachs und gedünstetem Gemüse in feiner Sahnesauce	16,80 €
Cordon Bleu - gefüllt mit gekochtem Schinken und Gouda, dazu Kroketten und Beilagensalat	19,00 €
Hausgemachte Kartoffelklöße -mit Leberwurst gefüllt – in Speck-Zwiebel-Sauce dazu Beilagensalat	13,80 €

JEDEN DIENSTAG bieten wir zusätzlich an:

<i>Rinderleber „Berliner Art“ mit Apfelscheiben, Zwiebelringe dazu Kartoffelpüree</i>	13,50 €
<i>Jägerschnitzel mit frischen Champignons in dunkler Sauce dazu Brot</i>	11,50 €
<i>Jägerschnitzel mit frischen Champignons in dunkler Sauce dazu Winzer-Pommes und Beilagensalat</i>	18,50 €

Dessert:

Creme Brulée mit heißen Kirschen und Vanillesauce	8,50 €
Kaiserschmarrn mit heißen Kirschen und Vanillesauce	8,50 €

Öffnungszeiten Ostern

Karfreitag, 10.04.2020 ab 17.00 Uhr
Ostersamstag, 11.04.2020 ab 17.00 Uhr
Ostersonntag, 12.04.2020 ab 11.30 Uhr
Ostermontag, 13.04.2020 ab 11.30 Uhr

Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen

