



WOCHENKARTE

Montag, den 13. bis Sonntag, den 19. Januar 2025

Consommé von der Rinderbrust mit Frühlingslauch und geröstetem Bauernbrot.....6,50 €

Wochengemüse: Lauchgemüse.....5,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

knusprig ausgebackene **Reibekuchen**, dazu hausg. Apfelkompott.....13,50 €

ofenfrische **Brezelteigpizza** mit Crème fraîche, Camembert,
Birnenstücken und Preiselbeeren.....14,50 €

gebackener **Kaspressknödel** vom Handkäse,
dazu Kräuterschmand und Salatgarnitur.....14,50 €

bunter Blattsalat, mariniert mit Apfel- Orangenvinaigrette,
dazu kross geröstete Croûtons und wahlweise:

– ausgebackene **Briecken** und **Preiselbeeren**.....15,50 €

– mit frischen Kräutern natur gegrilltes **Filet vom Zander**.....18,60 €

– mit Cornflakes panierte und kross gepr. **Hähnchenbrust** und frische **Früchte**.....17,50 €

WOCHENEMPFEHLUNG

Rahmgeschnetzeltes vom Kalb mit frischen Pilzen,
dazu in Nussbutter gebratene Spätzle und bunter Blattsalat.....19,50 €

in Apfelwein mariniertes **Schweinenackensteak** vom Grill,
dazu Spiegelei, geschmorte Zwiebeln und Röstkartoffeln.....17,50 €

mit frischen Kräutern natur gegrilltes **Filet vom Zander**,
dazu Rahmlauch und Pellkartoffeln.....18,40 €

mit Camembert und Preiselbeeren **gefüllte Hähnchenbrust** vom Grill,
dazu Pommes frites und bunter Blattsalat.....17,90 €

gebackener **Kalbshackbraten** mit Calvadosrahmsauce,
dazu Kartoffelpüree und Karottensalat.....14,50 €

mit Speck und Zwiebeln **gefüllter Spießbraten** vom Schwein, dazu Kümmel-
Apfelweinjus, hausg. Kartoffelklöße mit Semmelbröseln und Krautsalat.....15,50 €

Dessert: mit Apfel gefüllter knuspriger **Grießknödel**, dazu Vanillesauce.....6,50 €

Freitag: Backfisch mit Kartoffelsalat und hausgemachter Sauce Remoulade.....16,90 €

Samstag: deftiger **Spitzkohl- Kartoffeleintopf** mit gepr. Rindwurstscheiben.....12,50 €

Sonntag: ofenfrischer **Braten aus der Kalbsnuss** mit Rahmsauce,
dazu hausgemachte Kartoffelklöße mit Semmelbröseln und Krautsalat.....20,50 €