



WOCHENKARTE

Montag, den 10. bis Sonntag, den 16. Februar 2025

Belugalinsensuppe mit Wurzelgemüse und Frankfurter Würstchen.....6,50 €

Wochengemüse: Wirsing.....5,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

pikantes **Tomaten- Paprikaragoût**, dazu Basmatireis (vegan)13,50 €

knusprig ausgebackener **Schafskäse** mit Oliven, Tomaten, Peperoni
und Zwiebelringen, dazu geröstetes Bauernbrot.....12,50 €

Bandnudeln mit frischen **Champignons** in Kräuterrahm,
dazu geriebener Hartkäse.....13,80 €

bunter Blattsalat, mariniert mit Winterapfel- Orangendressing,
dazu kross geröstete Croûtons und wahlweise:

– kross ausgebackene Streifen vom **Seelachs**.....16,50 €

– in Sojasauce mit Kräutern eingelegte **Putenbrust** vom Grill und **Weinbeeren**.....15,50 €

–zweierlei vom **Schafskäse** (gebacken & natur) mit Oliven und Peperoni.....14,90 €

WOCHENEMPFEHLUNG

buntes **Frankfurter Kartoffel- Wurzelgemüse**,

dazu zwei hausg. **Frikadellen** vom Grill und knusprige Zwiebeln.....15,20 €

„**Fish & Chips**“, knusprig ausgebackene Streifen vom Seelachs,

dazu Spiralkartoffel frites und Sauce Remoulade.....16,90 €

im Wurzelsud gegarte **Ochsenbrust** mit Meerrettichsauce,

dazu Salzkartoffeln und Rote Beete.....20,80 €

hausgemachte **Kalbsbratwurst** vom Grill,

dazu geröstete Kartoffeln und Wirsinggemüse.....15,90 €

gegr. Schnitzel mit pikanter Paprika-, Tomaten- Zwiebelsauce,

dazu geröstete Kartoffeln und gemischter Salat.....17,80 €

in Rotwein mit frischen Kräutern geschmortes **Rindergoulasch**,

dazu hausgemachte Kartoffelklöße mit Semmelbröseln und Krautsalat.....19,50 €

Dessert: hausg. **Panna Cotta** mit Mispelpüree und frischer Minze.....6,50 €

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

Samstag: deftiger **Weißkohl- Kartoffeleintopf** mit gegr. Rindswurstscheiben.....12,50 €

Sonntag: Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons in Thymianrahm,

dazu knusprige Kartoffelrösti und gemischter Salat.....20,50 €