

Tagessuppe

hausgemachte Wildbratwurst mit Rotkohl und
Salzkartoffeln 9,60

Grünkohleintopf mit gebratenem Kasseler, Rippchen und
Mettwurst 11,50

Rinderschmorbraten in Burgundersoße mit einer Gemüseplatte
und Salzkartoffeln 13,90

Wildragout in Rotweinsauce mit Kartoffelkroketten und
Apfelmus mit Preiselbeeren 15,50

Gebratenes Seelachsfilet mit Rosenkohl und
Kürbis – Kartoffelpüree 14,50

Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsoße, Salzkartoffeln und
gemischtem Salatteller 14,50

Rinderrückensteak mit Senf – Estragonsoße, Kartoffelkroketten und
gemischtem Salatteller 21,90

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterrahmsauce, Butterreis und
gemischtem Salatteller 18,90

Rinderfiletsteak mit grünem Pfeffer in Rahmsauce
Pommes frites und gemischtem Salatteller 25,90

Schweinelenndchen mit Backpflaumen und Champignons in Rahmsauce
Kartoffelkroketten und gemischtem Salatteller 17,50

Schlemmerplatte „Wiener Art“ (2 Pers.)
Schnitzel mit Champignons, feinen Gemüsen, Früchten
Holländischer Soße und Pommes frites 29,50

Dessert

Eiscafe mit Sahne 3,40

Herrencreme 3,50

Karamelcreme 3,50

GebrannteMandelEis und VanilleEis mit Bratapfelkompott 5,50

Betriebsferien vom 2. Januar 18 bis einschl. 25. Januar 2018