

Speisekarte Januar

Montag, 7. Januar 2019

Möhrengemüse "untereinander" mit Frikadelle *-aus der Region-* 7,95 €
Möhren, Kartoffeln, Sahne, Buter

Dienstag, 8. Januar 2019

Mangoldlasage mit kleinem Salat 7,95 €
Mangold, Champignons, Butter, Sahne, Zwiebeln, Käse

Mittwoch, 9. Januar 2019

Roastbeef (Argentinien) mit 3 Rösti und Remoulade 12,95 €
rosa gebraten - kalt aufgeschnitten

Donnerstag, 10. Januar 2019

Himmel un Äd met Flönz un Öllig *-aus der Region-* 7,95 €
Blutwurst, Kartoffelpüree, Apfelkompott und Röstzwiebeln

Freitag, 11. Januar 2019

Lachsfilet (Norwegen) mit Blattspinat und Butterreis 14,95 €
gebraten - mit Dill-Sahne-Sauce

Samstags ab 12.00 Uhr frisch aus der Pfanne

4 Reibekuchen solo 6,00 €

mit Apfelmus und Schwarzbrot 8,00 €

mit Graved-Lachs und Dill-Crème 12,50 €

VEGETARISCH

Mangoldlasagne mit kleinem Salat <i>-aus der Region-</i>	9,95 €
<i>Mangold, Champignons, Butter, Sahne, Zwiebeln, Käse</i>	
Waldpilzpfanne mit Bandnudeln und kleinem Salat	9,50 €
<i>gemischte Waldpilze, Champignons, Petersilie, Butter, Sahne, Zwiebeln, Parmesan</i>	
Trüffelrisotto mit kleinem Salat	13,95 €
<i>Risottoreis, Gemüsefond, Butter, Parmesan, Weisswein, Wintertrüffel, Olivenöl, Schalotten</i>	
Pastinaken-Möhren-Topf <i>-aus der Region-</i>	8,95 €
<i>Möhren, Pastinaken, Kartoffeln, Gemüsefond, Butter, Petersilie</i>	
Blattspinat <i>-aus der Region-</i>	6,95 €
<i>Spinat, Knoblauch, Zwiebel, Butter</i>	
Möhrengemüse "untereinander" <i>-aus der Region-</i>	7,95 €
<i>Möhren, Kartoffeln, Sahne, Buter</i>	
Schwarzwurzelgemüse in Kräutersahne <i>-aus der Region-</i>	7,95 €
<i>Schwarzwuzel, Kartoffeln, Milch, Sahne, Petersilie, Schnittlauch</i>	
Wirsinggemüse "untereinander" <i>-aus der Region-</i>	8,50 €
<i>Wirsing, Kartoffeln, Sahne, Butter</i>	

MIT FLEISCH + GEFLÜGEL

Frikadelle (solo)	2,50 €
Bratwurstkringel (solo)	3,50 €
Wiener Kalbsschnitzel (solo)	9,95 €
<i>zuzüglich Preis für Gemüse oder Salat Ihrer Wahl</i>	
Roastbeef (Argentinien) mit 3 Rösti und Remoulade	14,95 €
<i>rosa gebraten - kalt aufgeschnitten</i>	
Himmel un Äd met Flönz un Öllig <i>-aus der Region-</i>	9,50 €
<i>Blutwurst, Kartoffelpüree, Apfelkompott und Röstzwiebeln</i>	
Rinderroulade mit Salzkartoffeln und Gemüse Ihrer Wahl <i>-aus der Region-</i>	14,95 €
<i>Rinderrouladen, Zwiebeln, Speck, Senf, Gewürzgurke</i>	
Szegediner Gulasch mit kleinem Salat	11,95 €
<i>Schwein- und Rindfleisch, Sauerkraut, Zwiebeln, Rotwein, Kümmel, Crème fraiche</i>	
Kalbsbäckchen mit Kartoffel-Steckrüben-Püree und kleinem Salat	17,50 €
<i>Kalbsbäckchen, Möhren, Lauch, Zwiebeln, Kalbsfond, Tomatenmark, Rotwein, Oregano, Thymian</i>	
Rheinische Saure Bohnen mit Kasseler <i>-aus der Region-</i>	10,95 €
<i>Kasseler, Saure Bohnen, Kartoffeln, Zwiebeln, Schmalz, gewürlter Speck</i>	
Hühnerfrikassee mit kleinem Salat	10,50 €
<i>Hühnerfleisch, Reis, Spargel, Champignons, Kapern, Erbsen, Butter, Sahne, Weisswein, Kerbel, Petersilie</i>	
Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und roter Bete <i>-aus der Region-</i>	9,50 €
<i>Hackfleischgemischt, Kartoffeln, Zwiebeln, Eier, Sahne, Kapern, Butter, Weisswein</i>	
Grünkohl mit Mettwurst <i>-aus der Region-</i>	9,95 €
<i>Grünkohl, Mettwurst, Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Schmalz</i>	
Grünkohlgemüse <i>-aus der Region-</i>	6,95 €
<i>Grünkohl, Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Schmalz</i>	

SUPPEN + EINTÖPFE

Kartoffelsuppe (mit Mettwursttalern 9,50 €) <i>-aus der Region-</i>	6,50 €
<i>Kartoffeln, Zwiebeln Sellerie, Möhren, Lauch, Liebstöckl, Petersilie, Crème fraîche, Butter</i>	
Hühnersuppe <i>-aus der Region- -der Klassiker gegen Erkältungen-</i>	8,50 €
<i>Hühnerfleisch, Champignons, Sellerie, Lauch, Möhren, Petersilienwurzeln, Erbsen</i>	
Linseneintopf mit Schweinebäckchen <i>-aus der Region-</i>	9,95 €
<i>Schweinebäckchen, Linsen, Suppengemüse, Schalotten, Speckwürfel, Kartoffeln, Weisswein, Balsamico</i>	

VORSPEISEN-KÄSE-SALATE

Käseteller mit Feigensenf	100 g	6,95 €
Rindercarpaccio mit Parmesan und Ruccola		10,50 €

BLATTSALATE DER SAISON MIT KRÄUTERINAIGRETTE

Salatteller	klen 4,95 €	gross	6,95 €
mit gebratener Putenbrust	klein 7,95 €	gross	11,50 €
mit Schafskäse, Oliven, Peperoni	klein 8,95 €	gross	12,50 €
mit Shrimps	klein 8,95 €	gross	12,50 €

DESSERT

Lauwarmes Schoko-Biskuitkuchlein	6,95 €
Apfelstrudel mit Vanillesauce	5,95 €
Beerenauswahl (Him-Blau-Erdbeeren)	6,95 €
<i>mit Vanilleeis oder flüssiger Sahne</i>	

*Gerne informieren wir Sie über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.*

FISCH

*Der Skrei oder Winterkabeljau von den Lofoten ist wieder da.
Sein mageres, feines und weißes Muskelfleisch
zeichnet ihn als besondere Delikatesse aus.*

Skreifilet (Winterkabeljau)		19,95 €
<i>gebraten- mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln und Remoulade</i>		
Skrei (Winterkabeljau)		19,95 €
<i>gedämpft - mit Senf- oder Buttersauce, Salzkartoffeln und kleinem Salat</i>		
Rotbarschfilet (Island) mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln		15,95 €
<i>gebraten - mit Remoulade</i>		
Lachsfilet (Norwegen) mit Blattspinat und Butterreis		16,95 €
<i>gebraten - mit Dill-Sahne-Sauce</i>		
Labskaus mit Spiegelei, Roter Bete, Rollmops und Gewürzgurke		10,95 €
<i>Corned beef, Zwiebeln, Schmalz, Kartoffeln, Butter</i>		
Eingelegte Heringe "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln		8,95 €
<i>Joghurt, Äpfel, Zwiebeln, Gewürzgurken</i>		
Rösti mit Graved Lachs und Senf-Dill-Sauce		12,95 €
<i>Süßer Senf, Dill, Zucker, Essig, Pflanzenöl</i>		
Fischsalat "Bistro verde"	100g	5,95 €
<i>Garnelen, Tintenfisch, Flusskrebsfleisch, Paprika, Tomaten, Basilikum, Petersilie</i>		
Bouillabaisse (provenzalische Fischsuppe)		11,95 €
<i>Gemischtes Fischfilet, Garnelen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten, Weisswein, Fenchel, Möhren, Petersilie, Knoblauch, Olivenöl</i>		
Spaghetti in Thunfischsauce und kleinem Salat		8,95 €
<i>Spaghetti, Thunfisch, Tomaten, Oliven, Kapern, Zwiebeln, Oregano</i>		