

SPEISEKARTE MÄRZ

MITTAGSTISCHANGEBOT bis 15:00 Uhr

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Montag, 11. März 2019

Möhrengemüse "untereinander" mit Frikaille *-aus der Region-* 8,50 €

Dienstag, 12. März 2019

Sauerkraut mit Hämchenfleisch *-aus der Region-* 8,95 €

Sauerkraut, Hämchenfleisch ohne Fett, Kartoffel, Zwiebeln, Schmalz

Mittwoch, 13. März 2019

Lammgulasch mit grünen Bohnen 10,95 €

Lammkeule, Bohnen, Kartoffeln, Zwiebeln, Rotwein, Lammfond, Tomatenmark, Kräuter

Donnerstag, 14. März 2019

Kohlrabi-Möhren-Topf in Kerbelsauce mit Bratwurstkringel *-aus der Region-* 10,50 €

Kohlrabi, Möhren, Kartoffeln, Sahne, Butter, Kerbel, Petersilie

Freitag, 15. März 2019

Bouillabaisse (provenzalische Fischsuppe) 9,95 €

Gemischtes Fischfilet, Garnelen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten, Weisswein, Fenchel, Möhren, Petersilie, Knoblauch, Olivenöl

frischer deutscher Stangenspargel

mit Petersilienkartoffeln 17,50 €

und Rührei 19,50 €

und gekochtem- oder Serranoschinken 19,50 €

und gebratenem Lachsfilet 24,50 €

und Kalbsschnitzel 27,50 €



Bitte wählen Sie Ihre Sauce aus: Sauce Hollandaise, zerlassener Buttersauce, Frankfurter Grüne Sauce

Stangenspargel in Kräuter-Schinkencrêpes 13,95 €

mit Buttersauce oder Hollandaise und Salatboquet

Spargelintopf mit Fleischklößchen 11,50 €

Spargel, Kartoffeln, Hackfleisch, Sahne, Erbsen, Eier, Butter, Sahne, Petersilie

Frühlingshähnchen mit Spargel und kleinem Salat 13,95 €

Hähnchenfilet, weisser+grüner Spargel, gekochter Schinken, Eier, Butter, Schalotten, Champignons, Kerbel, Petersilie

Bärlauch-Spargel-Risotto mit kleinem Salat 13,95 €

Grüner Spargel, Risottoreis, Zwiebeln, Weisswein, Bärlauch, Olivenöl, Parmesan

Spargelcremesuppe 6,95 €

Spargel, Sahne, Butter, Kartoffeln, Kerbel, Zitrone

VEGETARISCH

Gemüse-Bärlauch-Lasagne mit kleinem Salat	9,50 €
<i>Zucchini, Champignons, Milch, Sahne, Butter, Milch, Mehl, Bärlauch, Käse, Petersilie</i>	
Waldpilzpfanne mit Bandnudeln und kleinem Salat	9,50 €
<i>gemischte Waldpilze, Champignons, Petersilie, Butter, Sahne, Zwiebeln, Parmesan</i>	
Frankfurter Grüne Sauce mit Salzkartoffeln <i>-aus der Region-</i>	9,50 €
<i>Joghurt, Creme fraiche, Gewürzgurken, Eier, Mayonaise, Kräuter</i>	
Kohlrabi-Möhren-Topf in Kerbelsauce <i>-aus der Region-</i>	8,95 €
<i>Spitzkohl, Kartoffeln, Butter, Sahne, Petersilie, Kerbel</i>	
Spitzkohl in Kräutersahne	8,95 €
<i>Spitzkohl, Kartoffeln, Butter, Sahne, Petersilie, Kerbel</i>	
Möhrengemüse "untereinander" <i>-aus der Region-</i>	7,95 €
<i>Möhren, Kartoffeln, Sahne, Buter</i>	
Blattspinat <i>-aus der Region-</i>	6,95 €
<i>Spinat, Knoblauch, Zwiebel, 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>	
Rinderroulade mit Salzkartoffeln und Gemüse Ihrer Wahl <i>-aus der Region-</i>	14,95 €
<i>Rinderrouladen, Zwiebeln, Speck, Senf, Gewürzgurke</i>	
Rübstielgemüse <i>-aus der Region-</i>	8,95 €
<i>Rübstiel (Stilmus), Kartoffeln, Speckwürfel, Sahne, Butter</i>	
Tafelspitz <i>-aus der Region-</i>	17,90 €
<i>mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und kleinem Salat</i>	
Hühnerfrikassee mit kleinem Salat	10,50 €
<i>Hühnerfleisch, Reis, Spargel, Champignons, Kapern, Erbsen, Butter, Sahne, Weisswein, Kerbel, Petersilie</i>	
Lammgulasch mit grünen Bohnen	12,95 €
<i>Lammkeule, Bobbybohnen, Kartoffeln, Zwiebeln, Rotwein, Lammfond, Tomatenmark, Kräuter</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>	
Sauerkraut mit Hämchenfleisch <i>-aus der Region-</i>	10,95 €
<i>Sauerkraut, Hämchenfleisch ohne Fett, Kartoffel, Zwiebeln, Schmalz</i>	

OFENKARTOFFEL

mit Bärlauchquark und kleinem Salat 6,95 €

mit Bärlauchquark, Shrimps und kleinem Salat 11,95 €

SUPPEN + EINTÖPFE

Möhren-Ingwer-Suppe *-aus der Region-* 6,95 €

Möhren, Kartoffeln, Gemüsefond, Ingwer, Zwiebeln, Butter, Creme fraiche

Hühnersuppe *-aus der Region- -der Klassiker gegen Erkältungen-* 8,50 €

Hühnerfleisch, Champignons, Sellerie, Lauch, Möhren, Petersilienwurzeln, Erbsen

VORSPEISEN-KÄSE-SALATE

Käseteller mit Feigensenf 100 g 6,95 €

Rindercarpaccio mit Parmesan und Ruccola 10,50 €

BLATTSALATE DER SAISON MIT KRÄUTERINAIGRETTE

Salatteller klein 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 €

mit Vanilleeis oder flüssiger Sahne

*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) -gebraten- <i>mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln und Remoulade</i>	17,95 €
Skrei (Winterkabeljau) -gedämpft- <i>mit Senf- oder Buttersauce, Salzkartoffeln und kleinem Salat</i>	17,95 €
Skreifilet (Winterkabeljau) -im Ofen gebacken- <i>Skreifilet, Tomaten, Weisswein, Tomatenmark, Zwiebeln, Pfefferschoten, Knoblauch, Basilikum</i>	14,95 €
Rotbarschfilet (Island) -gebraten- <i>mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln und Remoulade</i>	15,95 €
Forelle "Müllerin" - in Mandelbutter gebraten- <i>mit Salzkartoffeln und kleinem Salat</i>	14,95 €
Lachsfilet (Norwegen) -gebraten- <i>mit Blattspinat, Butterreis und Dill-Sahne-Sauce</i>	16,95 €
Seezunge (Nordsee) -in Zitronen-Beurre-Blanc gebraten- <i>mit Blattspinat und Bratlingen</i>	24,50 €
Austern "Roumegous fine" <i>-Huitres Marennes Oléron"</i> <i>mit Vinaigrette, Baguette, Butter</i> <i>Vollfleischig mit einem intensiven Geschmack sind sie einfach unvergleichlich</i>	3,00 €
Eingelegte Heringe "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln <i>Joghurt, Äpfel, Zwiebeln, Gewürzgurken</i>	8,95 €
Rösti mit Graved Lachs und Senf-Dill-Sauce <i>Süßer Senf, Dill, Zucker, Essig, Pflanzenöl</i>	12,95 €
Fischsalat "Bistro verde" 100g <i>Garnelen, Tintenfisch, Flusskrebsfleisch, Paprika, Tomaten, Basilikum, Petersilie</i>	5,95 €
Bouillabaisse (provenzalische Fischsuppe) <i>Gemischtes Fischfilet, Garnelen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten, Weisswein, Fenchel, Möhren, Petersilie, Knoblauch, Olivenöl</i>	11,95 €
Spaghetti mit Lachsragout und kleinem Salat <i>Spaghetti, Lachsfilet, Champignons, Junge Zwiebeln, Tomaten, Sahne, Creme fraiche</i>	12,50 €

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 €