

SPEISEKARTE MAI

MITTAGSTISCHANGEBOT bis 15:00 Uhr
ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Montag, 13. Mai 2019

Gefüllte Paprikaschoten mit Butterreis und kleinem Salat 10,50 €

Paprika, gemischtes Hackfleisch, Tomaten, Mozzarella, Reis, Oliven, Eier, Zwiebeln, Schnittlauch

Dienstag, 14. Mai 2019

Spargel-Frühlings-Risotto mit kleinem Salat 10,95 €

Grüner+weißer Spargel, Risottoreis, Schotenerbsen, Erbsen, Zwiebeln, Kerbel, Weisswein, Butter, Parmesan

Mittwoch, 15. Mai 2019

Kalbsragout mit Spargel und kleinem Salat 12,95 €

Kalbsgulasch, Spargel, Reis, Möhren, Zuckerschoten, Sahne, Butter, Weisswein, Kerbel, Petersilie, Schalotten

Donnerstag, 16. Mai 2019

Wirsinggemüse "untereinander" mit Bratwurstkringel *-aus der Region-* 9,95 €

Wirsing, Kartoffeln, Sahne, Butter

Freitag, 17. Mai 2019

Eingelegte Heringe "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln 7,95 €

Joghurt, Äpfel, Zwiebeln, Gewürzgurken

FRISCHER DEUTSCHER STANGENSPARGEL

Bitte wählen Sie Ihre Sauce aus:

Sauce Hollandaise - zerlassener Buttersauce - Frankfurter Grüne Sauce

mit Petersilienkartoffeln 15,50 €

und Rührei 17,50 €

und Koch- oder Serranoschinken 17,50 €

und gebratenem Maischollenfilet 21,50 €

und Kalbsschnitzel 25,50 €



SONSTIGE SPARGELGERICHTE

Stangenspargel in Kräuter-Schinkencrêpes 13,95 €

mit Buttersauce oder Hollandaise und Salatboquet

Spargeleintopf mit Fleischklößchen 11,50 €

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

Kalbsragout mit Spargel und kleinem Salat 14,95 €

Kalbsgulasch, Spargel, Reis, Möhren, Zuckerschoten, Sahne, Butter, Weisswein, Kerbel, Petersilie, Schalotten

Spargel-Frühlings-Risotto mit kleinem Salat 12,95 €

Grüner+weißer Spargel, Risottoreis, Schotenerbsen, Erbsen, Zwiebeln, Kerbel, Weisswein, Butter, Parmesan

Spargelcremesuppe 6,95 €

Spargel, Sahne, Butter, Kartoffeln, Kerbel, Zitrone

VEGETARISCH

Bärlauchsuppe <i>-aus der Region-</i>	6,95 €
<i>Gemüsefond, Kartoffeln, Zwiebeln, Bärlauch, Sahne, Butter</i>	
Gemüse-Basilikum-Lasagne mit kleinem Salat	10,95 €
<i>Zucchini, Champignons, Milch, Sahne, Butter, Milch, Mehl, Basilikum, 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>	
Blattspinat <i>-aus der Region-</i>	6,95 €
<i>Spinat, Knoblauch, Zwiebel, Butter</i>	
Dicke Bohnen <i>-aus der Region-</i>	8,95 €
<i>Dicke Bohnen, Fleischbrühe, Kartoffeln, Zwiebeln, Bohnenkraut</i>	
Mai-Wirsinggemüse "untereinander" <i>-rheinische Spezialität-</i>	8,50 €
<i>junger Maiwirsing, Kartoffeln, Sahne, Butter</i>	
Mairübchen-Möhren-Topf <i>-aus der Region-</i>	8,95 €
<i>Möhren, Mairübchen, Kartoffeln, Sahne, Butter, Kerbel, Petersilie</i>	
Möhrengemüse "untereinander" <i>-aus der Region-</i>	7,95 €
<i>Möhren, Kartoffeln, Sahne, Buter</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>	
Cordon bleu	11,95 €
<i>mit bayrischem Kartoffelsalat</i>	
Lammgulasch mit grünen Bohnen	12,95 €
<i>Lammkeule, Bohnen, Kartoffeln, Zwiebeln, Rotwein, Lammfond, Tomatenmark, Kräuter</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>	
Gefüllte Paprikaschoten mit Butterreis und kleinem Salat	12,50 €
<i>Paprika, gemischtes Hackfleisch, Tomaten, Mozzarella, Reis, Oliven, Eier, Zwiebeln, Schnittlauch</i>	
Dicke Bohnen mit Kasseler <i>-aus der Region-</i>	11,95 €
<i>Dicke Bohnen, Kasseler, Fleischbrühe, Kartoffeln, Zwiebeln, Bohnenkraut</i>	

OFENKARTOFFEL

mit Kräuterquark und kleinem Salat 6,95 €

mit Kräuterquark, Shrimps und kleinem Salat 11,95 €

VORSPEISEN-KÄSE-SALATE

Käseteller mit Feigensenf 100 g 6,95 €

Ruccola mit gebratenem Ziegenkäse 9,50 €

und Cassisvinaigrette

Tomaten-Mozzarella "Caprese" 9,50 €

mit frischem Basilikum und nativem Olivenöl

Rindercarpaccio 10,50 €

mit Parmesan, Ruccola und nativem Olivenöl

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 €

Tiramisu 6,95 €

Kaffeedesserttörtchen mit Mascarpone

Rhabarberkompott 6,95 €

mit Vanilleeis

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

Mai ist Maischollenzeit zart, eiweißreich - einfach köstlich

Maischolle (Nordsee) -gebraten-"Finkenwerder Art mit Speck"	14,95 €
<i>mit Salzkartoffeln und kleinem Salat</i>	
Maischollenfilet (Nordsee) - gebraten - "Finkenwerder Art mit Speck"	15,95 €
<i>mit Salzkartoffeln und kleinem Salat</i>	
Lachsfilet (Norwegen) -gebraten-	17,95 €
<i>mit Frankfurter Grüner Sauce und Salzkartoffeln</i>	
Rotbarschfilet (Island) -gebraten-	15,95 €
<i>mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln und Remoulade</i>	
Seezunge (Nordsee) -in Salbeibutter gebraten-	24,50 €
<i>mit Blattspinat und Salzkartoffeln</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>	
Garnelen-Pfännchen mit kleinem Salat	12,95 €
<i>Garnelen, Tomaten, Weisswein, Olivenöl, Petersilie, Knoblauch, Schalotten, Pfefferschoten</i>	
Bouillabaisse (provenzalische Fischsuppe)	11,95 €
<i>Gemischtes Fischfilet, Garnelen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten, Weisswein, Fenchel, Möhren, Petersilie, Knoblauch, Olivenöl</i>	
Spinat-Lachs-Lasagne mit kleinem Salat	12,95 €
<i>Lachsfilet, Blattspinat, Sahne, Käse, Butter</i>	