

Speisekarte Oktober

TAGESANGEBOT

Montag, 19. Oktober 2020

Sauerkraut mit Hämchenfleisch <i>-aus der Region-</i>	9,95 €
<i>Sauerkraut, Hämchenfleisch ohne Fett, Kartoffel, Zwiebeln, Schmalz</i>	

Dienstag, 20. Oktober 2020

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und roter Bete <i>-aus der Region-</i>	8,50 €
<i>Hackfleischgemischt, Kartoffeln, Zwiebeln, Eier, Sahne, Kapern, Butter, Weisswein</i>	

Mittwoch, 21. Oktober 2020

Hühnerfrikassee mit kleinem Salat	8,95 €
<i>Hühnerfleisch, Reis, Spargel, Champignons, Kapern, Erbsen, Butter, Sahne, Weisswein, Kerbel, Petersilie</i>	

Donnerstag, 22. Oktober 2020

Wirsinggemüse "untereinander" mit Bratwurstkringel <i>-aus der Region-</i>	10,95 €
<i>Wirsing, Kartoffeln, Sahne, Butter</i>	

Freitag, 23. Oktober 2020

Rotbarschfilet (Island)	13,95 €
<i>Gebraten- mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln und Remoulade</i>	

Samstag, 24. Oktober 2020

Rösti mit Graved Lachs und Senf-Dill-Sauce	10,95 €
--	---------

**Ab 1. Juli erhalten Sie auf unsere Tagesangebote
zusätzlich 10 % Rabatt**



November + Dezember

Traditionelles Gänseessen

Mittwoch - Donnerstag - Freitag - Samstag bis 23.00 Uhr geöffnet

**Gerne nehmen wir Ihre Tischreservierung entgegen
oder beliefern Sie nach Absprache zu Hause**

VEGETARISCH

Kartoffelsuppe (mit Mettwursttalern 9,95 €) -aus der Region-	6,95 €
<i>Kartoffeln, Zwiebeln, Sellerie, Möhren, Lauch, Liebstöckl, Petersilie, Crème fraîche, Butter</i>	
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl -aus der Region-	7,50 €
<i>Hokaidokürbis, Gemüsefond, Sahne, Parmesan</i>	
Gnocchi mit Kürbis-Schnittlauch-Sauce und kleinem Salat	10,95 €
<i>Hokaidokürbis, Gnocchi, Sahne, Gemüsefond, Parmesan, Schnittlauch, Thymian</i>	
Spaghetti mit Pfifferlingen und kleinem Salat	12,95 €
<i>Spaghetti, Pfifferlinge, Crème fraîche, Sahne, Basilikum, junge Zwiebeln, Petersilie</i>	
Waldpilzpfanne mit Bandnudeln und kleinem Salat	10,50 €
<i>gemischte Waldpilze, Champignons, Petersilie, Butter, Sahne, Zwiebeln, Parmesan</i>	
Blattspinat -aus der Region-	6,95 €
<i>Spinat, Knoblauch, Zwiebel, Butter</i>	
Möhrengemüse "untereinander" -aus der Region-	7,95 €
<i>Möhren, Kartoffeln, Sahne, Butter</i>	
Kohlrabi-Möhren-Topf in Kerbelsauce -aus der Region-	8,95 €
<i>Kohlrabi, Möhren, Kartoffeln, Sahne, Butter, Kerbel, Petersilie</i>	
Wirsinggemüse "untereinander" -aus der Region-	8,95 €
<i>Wirsing, Kartoffeln, Sahne, Butter</i>	

OFENKARTOFFEL

mit Kräuterquark und kleinem Salat	6,95 €
mit Kräuterquark, Shrimps und kleinem Salat	11,95 €

KNUSPER-RÖSTI

mit Graved Lachs und Senf-Dill-Sauce	12,95 €
mit rosa gebratenem Roastbeef und Remoulade	14,95 €

VORSPEISEN-KÄSE-SALATE

Käseteller mit Feigensenf	100 g	7,50 €
Ruccola mit gebratenem Ziegenkäse		9,50 €
<i>und Cassisvinaigrette</i>		
Rindercarpaccio		11,50 €
<i>mit Parmesan, Ruccola und nativem Olivenöl</i>		

MIT FLEISCH + GEFLÜGEL

Frikadelle (solo)	2,75 €
Bratwurstkringel (solo)	3,95 €
Wiener Kalbsschnitzel (solo)	10,95 €
<i>zuzüglich Preis für Gemüse oder Salat Ihrer Wahl</i>	
Himmel un Äd met Flönz un Öllig <i>-aus der Region-</i>	9,50 €
<i>Blutwurst, Kartoffelpüree, Apfelkompott und Röstzwiebeln</i>	
Hasenpfeffer mit Spätzle, Preiselbeeren und kleinem Salat	16,95 €
<i>Hasenkeule (ohne Knochen), Rotwein, Speck, Zwiebeln, Lauch, Möhren, Sellerie, Butter</i>	
Rinderroulade mit Salzkartoffeln und Gemüse Ihrer Wahl <i>-aus der Region-</i>	15,95 €
<i>Rinderrouladen, Zwiebeln, Speck, Senf, Gewürzgurke</i>	
Rindergeschnetzeltes mit Pfifferlingen, Spätzle und kleinem Salat	14,95 €
<i>Rindfleisch, Pfifferlinge, Pastinaken, Möhren, Staudensellerie, Zwiebeln, Rotwein, Butter</i>	
Coq au vin (Huhn in Wein) mit Salzkartoffeln und kleinem Salat	12,95 €
<i>Hähnchenhaxen, Möhren, Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Champignons, Speck, Rotwein, Knoblauch</i>	
Lammgulasch mit grünen Bohnen	12,95 €
<i>Lammkeule, Bohnen, Kartoffeln, Zwiebeln, Rotwein, Lammfond, Tomatenmark, Kräuter</i>	
Sauerkraut mit Hämchenfleisch <i>-aus der Region-</i>	11,95 €
<i>Sauerkraut, Hämchenfleisch ohne Fett, Kartoffel, Zwiebeln, Schmalz</i>	
Kalbsbäckchen mit Kartoffelpüree und kleinem Salat	19,50 €
<i>Kalbsbäckchen, Möhren, Lauch, Zwiebeln, Kalbsfond, Tomatenmark, Rotwein, Oregano, Thymian</i>	
Hühnerfrikassee mit kleinem Salat	10,95 €
<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>	10,50 €
<i>Hackfleisch gemischt, Kartoffeln, Zwiebeln, Eier, Sahne, Kapern, Butter, Weisswein</i>	

BLATTSALATE DER SAISON MIT KRÄUTERINAIGRETTE

Salatteller	klein 5,50 €	gross	7,50 €
mit gebratener Putenbrust	klein 8,50 €	gross	12,50 €
mit Schafskäse, Oliven, Peperoni	klein 9,95 €	gross	13,50 €
mit Shrimps	klein 9,95 €	gross	13,50 €

FISCH		
Muscheln von der Insel Föhr "Rheinische Art" mit Schwarzbrot		16,95 €
<i>Suppengemüse, Weisswein, Butter, Zwiebeln</i>		
Rotbarschfilet (Island)		15,95 €
<i>Gebraten- mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln und Remoulade</i>		
Schellfisch (Island)		15,95 €
<i>Gedämpft - mit Senf- oder Buttersauce, Salzkartoffeln und kleinem Salat</i>		
Forelle "Müllerin" (Frankreich)		14,95 €
<i>in Mandelbutter gebraten - mit Salzkartoffeln und kleinem Salat</i>		
Lachsfilet (Norwegen)		17,95 €
<i>Gebraten- mit Blattspinat, Butterreis und Senf-Dill-Sauce</i>		
Eingelegte Heringe "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln		8,95 €
<i>Joghurt, Äpfel, Zwiebeln</i>		
Fischsalat "Bistro verde"	100g	6,95 €
<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>		
Garnelen-Pfännchen mit kleinem Salat		12,95 €
<i>Garnelen, Tomaten, Weisswein, Olivenöl, Petersilie, Knoblauch, Schalotten, Pfefferschoten</i>		
Spinat-Lachs-Lasagne mit kleinem Salat		13,95 €
<i>Lachsfilet, Blattspinat, Sahne, Käse, Butter</i>		
DESSERT		
Apfelstrudel mit Vanillesauce		5,95 €
Lauwarmes Schoko-Biskuitküchlein		6,95 €
Tiramisu		6,95 €
<i>Kaffeedesserttörtchen mit Mascarpone</i>		
Beerenauswahl (Him-Blau-Erdbeeren)		7,95 €
<i>mit Vanilleeis oder flüssiger Sahne</i>		

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