

Speisekarte Oktober

TAGESANGEBOT

Montag, 5. Oktober 2020

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

Dienstag, 6. Oktober 2020

Waldpilzpfanne mit Bandnudeln und kleinem Salat 8,50 €
gemischte Waldpilze, Champignons, Petersilie, Butter, Sahne, Zwiebeln, Parmesan

Mittwoch, 7. Oktober 2020

Knusper-Rösti mit rosa gebratenem Roastbeef und Remoulade 12,95 €
Salatbouquet und Remoulade

Donnerstag, 8. Oktober 2020

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

Freitag, 9. Oktober 2020

Muscheln von der Insel Föhr "Rheinische Art" mit Schwarzbrot 14,95 €
Suppengemüse, Weisswein, Butter, Zwiebeln

Samstag, 10. Oktober 2020

Garnelen-Pfännchen mit kleinem Salat 10,95 €
Garnelen, Tomaten, Weisswein, Olivenöl, Petersilie, Knoblauch, Schalotten, Pfefferschoten

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

EINFACH UND SCHNELL

Schützen Sie sich und Ihre Privatsphäre!

Bei uns können Sie kontaktlos Ihre persönlichen Daten vollkommen sicher und datenschutzkonform hinterlegen.

Kundendaten werden nach aktuellen Sicherheitsstandards DSGVO-konform auf deutschen Servern gespeichert.

Alle Gästeinformationen werden automatisch nach den gesetzlichen Vorschriften wieder gelöscht.

VEGETARISCH

Kartoffelsuppe (mit Mettwursttalern 9,95 €) <i>-aus der Region-</i>	6,95 €
<i>Kartoffeln,ZwiebelnSellerie,Möhren,Lauch,Liebstöckl,Petersilie,Cremé fraiche,Butter</i>	
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl <i>-aus der Region-</i>	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,Creme fraiche,Sahne,Basilikum,junge Zwiebeln,Petersilie</i>	
Steinpilze aus der Eifel mit Semmelknödel und kleinem Salat	16,95 €
<i>Semmelknödel,Steinpilze,Sahne,Butter,Schalotten,Petersilie,Weisswein,Knoblauch</i>	
Waldpilzpfanne mit Bandnudeln und kleinem Salat	10,50 €
<i>gemischte Waldpilze,Champignons,Petersilie,Butter,Sahne,Zwiebeln,Parmesan</i>	
Möhrengemüse "untereinander" <i>-aus der Region-</i>	7,95 €
<i>Möhren,Kartoffeln,Sahne,Buter</i>	
Kohlrabi-Möhren-Topf in Kerbelsauce <i>-aus der Region-</i>	8,95 €
<i>Kohlrabi,Möhren,Kartoffeln,Sahne,Butter,Kerbel,Petersilie</i>	
Wirsinggemüse "untereinander" <i>-aus der Region-</i>	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>	
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 du kleinem Salat	12,95 €
<i>Hähnchenhaxen, MöhrenZwiebeln, Petersilienwurzeln, Champignons, Speck, Rotwein, Knoblauch</i>	
Lammgulasch mit grünen Bohnen	12,95 €
<i>Lammkeule, Bobbybohnen, 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>Hackfleischgemischt, 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>	
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	12,95 €
<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.*