

TAGES HIGHLIGHTS

Montag, 26. Oktober:

Schnitzel Scheiterhaufen

mit Brokkoli, Erbsen, Sauce Hollandaise
und Rösti

8,90

Dienstag, 27. Oktober:

Kassler vom Grill

mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

8,90

Mittwoch, 28. Oktober:

Leberteller Berliner Art

mit geschmorten Zwiebeln,
Kartoffelpüree und Apfelkompott

8,90

Donnerstag, 29. Oktober:

Ofenfrischer Gewürzbraten

mit buntem Möhrengemüse
und Kroketten

8,90

Freitag, 30. Oktober:

Doradenfilet gebraten

dazu Eisbergsalat in Zitronen-, Sahne-
dressing und Petersilienkartoffeln

8,90

Samstag, 31. Oktober:

Hähnchensteak Hawaii

mit Ananas, Schinken und Käse
überbacken, dazu Pommes Frites
und Salat

8,90

CHEFSALAT

Bunter Salatteller mit geschmorten Schweinefiletspitzen,
frischen Champignons, Cocktailsauce und Baguette
12,50

VEGETARISCHER NUDELAUFLAUF

in Käse-Sahnesauce mit Brokkoli und Käse überbacken
10,80

HÄHNCHENBRUST VOM GRILL

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat
13,90

HOLZFÄLLER SCHNITZEL

mit geschmorten Zwiebeln, Bacon, Spiegelei,
Bratkartoffeln und Tomatensalat
16,80

BBQ-BURGER

saftiges Rinderhacksteak im Brötchen mit rauchiger
Barbequesauce, knusprigem Bacon, Tomaten, Zwiebeln und
frischem Blattsalat belegt, dazu Pommes Frites
13,50

OFENFRISCHER BACKSCHINKEN

mit grünen Speckbohnen und Bratkartoffeln
16,80

KLEINES RUMPSTEAK

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat
16,90

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

in Butter gebraten, dazu feine Erbsen und Bratkartoffeln
19,90

SALAT NIZZA

in Essig-Öl-Dressing mit Thunfisch,
Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Baguette
12,90

ZANDERFILET

mit Dillkartoffeln und Gurkensalat
17,90

KAMPUS-TELLER

Schweinemedallions mit Lauchzwiebeln, frischen Champignons,
Schmandsauce und Knusperspeck auf Bratkartoffeln
18,50