

TAGES HIGHLIGHTS

Montag, 22. November:

Jägerschnitzel

*mit frischen Champignons,
Kroketten und Salat*

9,50

Dienstag, 23. November:

Lady-Teller

*Hähnchenbrust mit Pfirsich und Käse
überbacken, dazu Kroketten und Salat*

9,50

Mittwoch, 24. November:

Leberteller Beliner Art

*mit Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und
Apfelkompott*

9,50

Donnerstag, 25. November:

Kohlroulade Hausfrauen Art

*mit Speck-Zwiebelsauce und
Salzkartoffeln*

9,50

Freitag, 26. November:

gebackenes Rotbarschfilet

*mit Sauce Remoulade und
Kartoffelsalat*

9,50

Samstag, 27. November:

Hacksteak

*mit buntem Möhrengemüse
und Petersilienkartoffeln*

9,50

GEBACKENER FETAKÄSE

auf bunten Blattsalaten mit Aijoli und Baguette
11,90

BRATENTELLER SCHEITERHAUFEN

mit Erbsen, Brokkoli,
Sauce Hollandaise, Champignons, dazu Rösti
16,50

CHEFSALAT

Bunter Salatteller mit geschmorten Schweinefiletspitzen,
frischen Champignons, Cocktailsauce und Baguette
13,90

HÄHNCHENBRUST VOM GRILL

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat
14,50

WESTFÄLISCHER GRÜNKOHL

mit frischer und geräucherter Kohlwurst, dazu Bratkartoffeln
15,90

BRAUHAUSTELLER

Schweinemedallions auf buntem Gemüse mit Sauce
Hollandaise und frische Champignons dazu Bratkartoffeln
18,90

SCHNITZEL TESSINER ART

mit gekochtem Schinken, Tomaten, Kräuterbutter und
Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur
16,80

KLEINES RUMPSTEAK

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat
17,90

CHEESE-BURGER

saftiges Rinderhacksteak im Brötchen mit Tomaten, Zwiebeln,
Käse und frischem Blattsalat belegt, dazu Pommes Frites
14,50

DORADENFILET

auf buntem Gemüse, Sauce Choron und Butterkartoffeln
18,90

PASTA MIT PESTO

mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan
10,50