

TAGES HIGHLIGHTS

Montag, 9. Mai:

Jägerschnitzel

mit Pommes Frites und Salat

9,50

Dienstag, 10. Mai:

Ofenfrischer Nackenbraten

mit Kohlrabigemüse und
Bratkartoffeln

9,50

Mittwoch, 11. Mai:

Leberteller Berliner Art

mit geschmorten Zwiebeln,
Kartoffelpüree und Apfelkompott

9,50

Donnerstag, 12. Mai:

Kohlroulade Hausfrauen Art

mit Speck-Zwiebelsauce
und Salzkartoffeln

9,50

Freitag, 13. Mai:

gebratenes Lachsfilet

an Zitronenbutter
auf frischem Gemüse
dazu Dillkartoffeln

9,50

Samstag, 14. Mai:

Pfannenfisches Hacksteak

mit Blumenkohl
und Petersilienkartoffeln

9,50

SPARGELTELLER

mit Schnitzel vom Jungschwein, Sauce Hollandaise
und Neuen Kartoffeln

24,90

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

in Butter gebraten, dazu feine Erbsen
und Bratkartoffeln

22,50

GEMISCHTER FISCHTELLER

mit Gurkensalat und Butterkartoffeln

15,90

DELBRÜCKER SPARGEL

wahlweise mit rohem oder gekochtem Schinken,
dazu Sauce Hollandaise und Neue Kartoffeln

20,90

KLEINES RUMPSTEAK

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat

18,50

HOLZFÄLLER SCHNITZEL

mit geschmorten Zwiebeln, Bacon, Spiegelei,
Bratkartoffeln und Tomatensalat

16,90

HÄHNCHENBRUST VOM GRILL

mit Kräuterbutter und Pommes Frites,
dazu knackiger Salat

14,50

BUNTER SALATTELLER

mit gebackenem Camembert, Preiselbeersahne
und Baguette

10,90

FRISCHER DELBRÜCKER SPARGEL

mit Medaillon vom Schweinefilet, Sauce Hollandaise
und Neuen Kartoffeln

24,90

HÄHNCHEN-BURGER

gegrillte Hähnchenbrust im Burgerbrötchen mit
Tomaten, Zwiebeln, Blattsalat und Käse belegt

dazu Pommes Frites

13,90

KISAU-PFÄNNCHEN, VEGETARISCH

mit Rösti, Brokkoli, Champignons
und Sauce Hollandaise

9,80