

TAGES HIGHLIGHTS

Montag, 26. September:

Schnitzel Gourmet

mit Kräuterbutter, Tomaten und Käse überbacken, dazu

Pommes Frites und Salat

9,90

Dienstag, 27. September:

Hähnchenbrust vom Grill

auf Pfefferzwiebeln, dazu Pommes Frites und Salat

9,90

Mittwoch, 28. September:

Leberteller Berliner Art

mit Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Apfelkompott

9,90

Donnerstag, 29. September:

Kohlroulade Hausfrauen Art

mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln

9,90

Freitag, 30. September:

gebackenes Rotbarschfilet

mit Tomaten-Gurkensalat, Sauce Remoulade und Butterkartoffeln

9,90

Samstag, 1. Oktober:

Pfannenfrisches Stielkotelette

mit Blumenkohl, Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln

9,90

SCHWEINESCHNITZEL AUF TOAST

mit Spiegelei und Salatgarnitur

14,50

SALAT NIZZA

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

14,90

SALTIMBOCCA VON DER HÄHNCHENBRUST

mit Salbei und Bacon umwickelt, dazu Erbsen und Rösti

17,90

FISCHTELLER

Fischfilet mit Tomaten-Gurkensalat und Dillkartoffeln

17,50

RATSHERRENTELLER

Schweinemedallions auf Bratkartoffeln mit grünen Bohnen und Champignons

19,80

SCHNITZEL TESSINER ART

mit gekochtem Schinken, Tomaten, Kräuterbutter, und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salat

18,50

KLEINES RUMPSTEAK

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat

18,90

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

in Butter gebraten, dazu feine Erbsen und Bratkartoffeln

23,90

CHEFSALAT

marktfrische Salate in Hausdressing mit gebratenen Schweinefiletspitzen, Champignons und Dip, dazu ofenfrisches Baguette

14,90

BACON-CHEESEBURGER

saftiges Angushacksteak im Brötchen mit Blattsalat, knusprigem Bacon und herzhaftem Gouda belegt, dazu Pommes Frites

15,50

KISAU-PFÄNNCHEN

mit Rösti, Brokkoli, frischen Champignons und Sauce Hollandaise

12,50

