

TAGES HIGHLIGHTS

Montag, 21. November:

Jägerschnitzel

mit frischen Champignons,
Kroketten und Salat

9,90

Dienstag, 22. November:

Hähnchenschnitzel

mit Erbsen, Sauce Hollandaise und
Pommes Frites

9,90

Mittwoch, 23. November:

Leberteller Berliner Art

mit Röstzwiebeln, Kartoffelpüree
und Apfelkompott

9,90

Donnerstag, 24. November:

Kohlroulade Hausfrauen Art

mit Speck-Zwiebelsauce und
Salzkartoffeln

9,90

Freitag, 25. November:

gebackenes Rotbarschfilet

mit Sauce Remoulade und
Kartoffelsalat

9,90

Samstag, 26. November:

Frische grobe Bratwurst

mit Möhrengemüse und
Salzkartoffeln

9,90

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

auf bunten Blattsalaten
mit Honig-Senf-Dressing

12,50

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

in Butter gebraten, dazu feine Erbsen
und Bratkartoffeln

23,90

CHEFSALAT

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

14,50

HÄHNCHENBRUST VOM GRILL

mit Kräuterbutter, Pommes Frites
und Salat

15,50

BRAUHAUTELLER

Schweinemedallions auf buntem Gemüse mit frischen
Champignons, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln

19,80

SCHNITZEL RUSTIKAL

mit Champignons, Zwiebeln, Bacon, Käse
überbacken dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur

17,90

KLEINES RUMPSTEAK

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat

18,50

CHEESE-BURGER

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

14,50

ZANDERFILET

mit gelben Bohnensalat, Sauce Remoulade
und Salzkartoffeln

18,90

PASTA MIT PESTO

mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

10,90