

TAGES HIGHLIGHTS

Montag, 13. März:

Zwiebelrahmschnitzel

mit Spätzle und Tomatensalat

Dienstag, 14. März

Geschmortes Haxenfleisch

auf Sauerkraut

und Stampfkartoffeln

Mittwoch, 15. März:

Leberteller Berliner Art

mit geschmorten Zwiebeln,

Kartoffelpüree und Apfelkompott

Donnerstag, 16. März:

Kohlroulade Hausfrauen Art

mit Speck-Zwiebelsauce

und Salzkartoffeln

Freitag, 17. März:

Gebrautes Pangasiusfilet

auf Rahmwirsing,

dazu Salzkartoffeln

Samstag, 18. März:

Wirtshausfrikadelle aus der Pfanne

mit Speckbohnen und Salzkartoffeln

TAGESHIGHLIGHT:

9,90 EURO

BAUERN Salat

mit Hirtenkäse, Tomaten, Champignons,
Knoblauchbaguette und Cocktail Sauce

14,90

HÄHNCHENBRUST VOM GRILL

mit Kräuterbutter und Pommes Frites,

dazu knackiger Salat

16,50

BURGER DEUTSCHES-HAUS

Angus-Beefsteak mit Cheddar überbacken und
Rucola, Serrano-Schinken im Burgerbrötchen,

dazu Pommes Frites

15,90

CALIFORNIA SALAT

mit Hähnchenbrust in schwarzem Sesam gebraten,
dazu Mango-Chili Dip und ofenfrisches Baguette

15,90

SCHLEMMERSCHNITZEL

mit buntem Gemüse und Käse überbacken,

dazu Rösti

16,50

OFENFRISCHER GRILLSCHINKENBRATEN

mit grünen Speckbohnen und Kroketten

17,90

KLEINES RUMPSTEAK

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat

18,90

GEBACKENES ROTBARSCHFILET

mit Sauce Remoulade und hausgemachtem
Kartoffelsalat

17,50

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

in Butter gebraten,

dazu feine Erbsen und Bratkartoffeln

25,90

GRILLELLER

Rinder-, Schweinesteak und Hähnchenbrust mit
grünen Speckbohnen,

Kräuterbutter und Rösti

25,80