

TAGES HIGHLIGHTS

Montag, 22. Mai:

Holzällerschnitzel

mit Bacon, Spiegelei, Tomatensalat
und Bratkartoffeln

Dienstag, 23. Mai:

Hähnchensteak vom Grill

mit Tomate und Mozzarella
überbacken, dazu Salat

Mittwoch, 24. Mai:

Leberteller Berliner Art

mit geschmorten Zwiebeln,
Kartoffelpüree und Apfelkompott

Donnerstag, 25. Mai:

Kohlroulade Hausfrauen Art

mit Speck-Zwiebelsauce
und Salzkartoffeln

Freitag, 26. Mai:

gebratenes Rotbarschfilet

mit Gurkensalat, Sauce Remoulade
und Petersilienkartoffeln

Samstag, 27. Mai:

Gebratener Leberkäse

mit Krautsalat und Bratkartoffeln

TAGESHIGHLIGHT:
9,90 EURO

MARKTFRISCHER SALAT

mit gebratenen Schweinefiletstreifen,
frischen Champignons, Cocktailsauce und Baguette
15,90

KALBSSCHNITZEL

mit Spargel, Sauce Hollandaise
und Neuen Kartoffeln
31,50

SCHNITZEL „KLEINES FEINES“

mit Champignons, Zwiebeln und Käse überbacken,
dazu Rösti und Salat
18,90

KLEINES RUMPSTEAK

mit Kräuterbutter, Pommes Frites
und Salat
18,90

FISCHTELLER FINKENWERDER ART

gebratenes Fischfilet mit Speck und Zwiebeln,
dazu Gurkensalat und Butterkartoffeln
18,90

FRISCHER DELBRÜCKER SPARGEL

mit Schnitzel vom Jungschwein,
Sauce Hollandaise und Neuen Kartoffeln
24,90

HÄHNCHENBRUST VOM GRILL

mit Kräuterbutter und Pommes Frites
dazu Salat
16,50

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

auf bunten Blattsalaten mit Honig-Senf-Dressing
und Baguette
13,50

SPARGELKRÜSTCHEN

Frischer Stangenspargel auf Schnitzel mit Parmesan
und Sauce Hollandaise gratiniert
22,90

KISAU-PFÄNNCHEN, VEGETARISCH

mit Rösti, Brokkoli, Champignons
und Sauce Hollandaise
12,90