

## TAGES HIGHLIGHTS



**Dienstag, 30. Mai:**

**Schweinerückenschnitzel**  
mit Erbsen, Sauce Hollandaise  
und Rösti

**Mittwoch, 31. Mai:**

**Leberteller Berliner Art**  
mit geschmorten Zwiebeln,  
Kartoffelpüree und Apfelkompott

**Donnerstag, 1. Juni:**

**Kohlroulade Hausfrauen Art**  
mit Speck-Zwiebelsauce  
und Salzkartoffeln

**Freitag, 2. Juni:**

**Gebackenes Rotbarschfilet**  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat  
und Sauce Remoulade

**Samstag, 3. Juni:**

**Mariniertes Nackensteak**  
mit Krautsalat und Steakhouse  
Pommes mit Dipp

**TAGESHIGHLIGHT:**  
**9,90 EURO**

### SPARGELKRÜSTCHEN

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

### HIRTENSALAT

Bunter Salatteller mit gebackenem Hirtenkäse und Aioli  
15,90

### KALBSSCHNITZEL

mit Spargel, Sauce Hollandaise  
und Neuen Kartoffeln  
31,50

### KLEINES RUMPSTEAK

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat  
18,90

### SCHOLLE FINKENWERDER ART

mit Speck und Zwiebeln,  
dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat  
19,90

### SCHNITZEL TESSINER ART

mit gekochtem Schinken, Tomaten, Kräuterbutter und  
Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salat  
18,90

### HÄHNCHENBRUST VOM GRILL

mit Kräuterbutter und Pommes Frites,  
dazu knackiger Salat  
16,50

### TEXAS-BURGER

Angus-Beef-Patty im Burgerbrötchen mit BBQ-  
Sauce, Bacon, Spiegelei und Käse überbacken,  
dazu Steakhouse Pommes mit Dipp  
15,90

### FRISCHER DELBRÜCKER SPARGEL

mit Medaillon vom Schweinefilet, Sauce Hollandaise  
und Neuen Kartoffeln  
25,90

### GRILLTELLER

Rinder-, Schweinesteak und Hähnchenbrust mit grünen  
Speckbohnen, Rösti und Kräuterbutter  
25,80

### PASTA PESTO

mit Kirschtomaten, Rucola  
und gehobeltem Parmesan  
11,50