

TAGES HIGHLIGHTS

Montag, 20. November:

Jägerschnitzel

mit frischen Champignons,
Kroketten und Salat

Dienstag, 21. November:

Hähnchenschnitzel

mit Erbsen, Sauce Hollandaise und
Pommes Frites

Mittwoch, 22. November:

Leberteller Berliner Art

mit Röstzwiebeln, Kartoffelpüree
und Apfelkompott

Donnerstag, 23. November:

Kohlroulade Hausfrauen Art

mit Speck-Zwiebelsauce
und Salzkartoffeln

Freitag, 24. November:

gebackenes Rotbarschfilet

mit Sauce Remoulade und
Kartoffelsalat

Samstag, 25. November:

Frische grobe Bratwurst

mit Möhrengemüse und
Salzkartoffeln

TAGESHIGHLIGHT

10,50 Euro

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

auf bunten Blattsalaten
mit Honig-Senf-Dressing
14,50

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

in Butter gebraten, dazu feine Erbsen
und Bratkartoffeln
27,90

CHEFSALAT

Bunter Salatteller mit geschmorten Schweinefiletspitzen,
frischen Champignons, Cocktailsauce und Baguette
15,90

WILDBURGER

mit Preiselbeeren, Cheddar-Käse, Wildkräutersalat,
geröstete Pinienkerne, dazu Pommes Frites
16,50

HÄHNCHENBRUST VOM GRILL

mit Käuterbutter, Pommes Frites
und Salat
17,50

BRAUHAUSTELLER

Schweinemedallions auf buntem Gemüse mit frischen
Champignons, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln
22,90

SCHNITZEL RUSTIKAL

mit Champignons, Zwiebeln, Bacon, Käse
überbacken dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur
18,90

KLEINES RUMPSTEAK

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat
18,90

CHEESE-BURGER

saftiges Rinderhacksteak im Brötchen mit Tomaten,
Zwiebeln, Käse und frischem Blattsalat belegt,
dazu Pommes Frites
15,90

GEBRATENES FISCHFILET

mit gelben Bohnensalat, Sauce Remoulade
und Salzkartoffeln
18,90

PASTA MIT PESTO

mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan
11,90