

TAGES HIGHLIGHTS

Montag, 3. Juni:

Hauskrüstchen

Schnitzel mit Spiegeleier
auf Toast und Salatgarnitur

Dienstag, 4. Juni:

Hähnchenbrust vom Grill

mit Kräuterbutter
und Pommes Frites,
dazu knackiger Salat

Mittwoch, 5. Juni:

Leberteller Berliner Art

mit geschmorten Zwiebeln,
Kartoffelstampf und Apfelkompott

Donnerstag, 6. Juni:

Kohlroulade Hausfrauen Art

mit Speck-Zwiebelsauce
und Salzkartoffeln

Freitag, 7. Juni:

Schollenfilet gebraten

mit Tomatensalat, Sauce Remoulade
und Butterkartoffeln

Samstag, 8. Juni:

Pfannenfrisches Stielkotelette

mit frischem Blumenkohl
und Kartoffeln

TAGESHIGHLIGHT

10,90 EURO

CHEFSALAT

mit Filetspitzen vom Schwein, Champignons,
Cocktailsauce und Baguette
16,50

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

in Butter gebraten, dazu feine Erbsen
und Bratkartoffeln
28,90

KLEINES RUMPSTEAK

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat
19,50

HÄHNCHEN-BURGER

Hähnchenbrust mit Preiselbeeren und Gouda
überbacken im Burgerbrötchen
mit frischem Blattsalat belegt, dazu Pommes Frites
16,50

ROTBARSCHFILET GEBRATEN

mit Gurkensalat, Sauce Remoulade
und Butterkartoffeln
18,90

HOLZFÄLLER SCHNITZEL

mit geschmorten Zwiebeln, Bacon, Spiegelei,
Bratkartoffeln und Tomatensalat
19,90

SPARGELTELLER

mit Schnitzel, Sauce Hollandaise und Neuen Kartoffeln
24,90

GRILLELLER

Rinder-, Schweinesteak und Hähnchenbrust mit
grünen Speckbohnen, Rösti und Kräuterbutter
27,80

KISAU-PFÄNNCHEN, VEGETARISCH

mit Rösti, Brokkoli, Champignons
und Sauce Hollandaise
14,90

CALIFORNIA SALAT

mit Hähnchenbrust in schwarzem Sesam gebraten,
dazu Mango-Chili Dip und ofenfrisches Baguette
17,90

