

TAGES HIGHLIGHTS

Montag, 20. Januar:

Schnitzel Scheiterhaufen

mit frischen Champignons, Brokkoli, Erbsen und Sauce Hollandaise, dazu Rösti

Dienstag, 21. Januar:

Hähnchenschnitzel Hawaii

mit Ananas und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und Salat

Mittwoch, 22. Januar:

Leberteller Berliner Art

mit Röstzwiebeln, Kartoffelstampf und Apfelkompott

Donnerstag, 23. Januar:

Kohlroulade Hausfrauen Art

mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln

Freitag, 24. Januar:

gebratenes Doradenfilet

mit Tomaten-Gurkensalat und Butterkartoffeln

Samstag, 25. Januar:

Wirtshausfrikadelle

auf geschmorten Zwiebeln, Tomatensalat und Pommes Frites

TAGESHIGHLIGHT

10,90 Euro

STRAMMER MAX

Landschinken auf Graubrot mit Spiegelei und Salatgarnitur | 15,90

CALIFONIRA SPECIAL SALAT

mit Hähnchenbrust in schwarzem Sesam gebraten, dazu Mango-Chili Dip | 16,90

HÄHNCHENBRUST VOM GRILL

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat | 18,90

WILDBURGER - 100% REH-

mit Preiselbeeren, Cheddarkäse, Wildkräutersalat, geröstete Pinienkerne, dazu Pommes Frites | 17,90

FISCHTELLER

gebratenes Fischfilet an Honig-Senf-Dip mit Gurkensalat und Salzkartoffeln | 20,50

HIRTENSALAT

Bunter Salatteller mit gebackenem Hirtenkäse und Aijoli | 17,50

KLEINES RUMPSTEAK

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat | 20,90

SCHWEINESCHNITZEL „SCHWEIZER ART“

mit Tomaten, Käse überbacken, dazu Rösti und Salat | 18,90

BACON-CHEESEBURGER

saftiges Angus-Beefsteak im Brötchen mit knusprigem Bacon, Blattsalat und herzhaftem Gouda belegt, dazu Pommes Frites | 16,90

SCHWEINEMEDAILLONS SALTIMBOCCA

mit Salbei und Speck umwickelt, dazu feine Erbsen und Rösti | 20,90