

TAGES HIGHLIGHTS

Montag, 27. Januar:

Hauskrüstchen

Schnitzel auf Toast mit Spiegelei
und Salatgarnitur

Dienstag, 28. Januar:

Delbrücker Hähnchenbrustfilet

mit Preiselbeeren und Käse
überbacken, dazu Kroketten und Salat

Mittwoch, 29. Januar:

Leberteller Berliner Art

mit Röstzwiebeln, Kartoffelstampf
und Apfelkompott

Donnerstag, 30. Februar:

Kohlroulade Hausfrauen Art

mit Speck-Zwiebelsauce
und Salzkartoffeln

Freitag, 31. Januar:

Schollenfilet natur gebraten

mit Gurkensalat und
Dillkartoffeln

Samstag, 1. Februar:

Schweineschnitzel Cordon Bleu

mit Käse und Schinken gefüllt
dazu Erbsen, Sauce Hollandaise
und Rösti

TAGESHIGHLIGHT

10,90 Euro

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

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

AMERICAN BURGER

Angus-Beef-Patty im BBQ-Brötchen mit Cheddarkäse,
knusprigem Bacon, Röstzwiebeln
und Wildkräutersalat, dazu Pommes Frites
17,50

KLEINES RUMPSTEAK

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat
20,90

GEBRATENES FISCHFILET

mit gelbem Bohnensalat,
Sauce Remoulade und Butterkartoffeln
20,50

WILDBURGER -100% REH-

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

SCHNITZEL MADAGASKAR

mit Bacon, Pfefferzwiebeln, Tomatensalat
und Pommes Frites
19,90

CALIFORNIA SALAT

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

HÄHNCHENBRUST VOM GRILL

mit Kräuterbutter und Pommes Frites,
dazu knackiger Salat
18,90

BRAUHAUSTELLER

Schweinemedallions auf buntem Gemüse
mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise
und Bratkartoffeln
23,90

KISAU-PFÄNNCHEN, VEGETARISCH

mit Rösti, Brokkoli, Champignons und
Sauce Hollandaise
14,50