

## Vorspeisen

*Ukrainische Soljanka  
mit Sauerrahm und Zitrone <sup>1,2,3</sup>*

*Tagessuppe*

*Deftiges Knoblauchbrot*

*Feines Würzfleisch im Näpfchen  
mit Käse überbacken, dazu Baguette*

*Kleiner gemischter Salatteller  
mit Salaten der Saison*

*Großer Salatteller  
mit verschiedenen Blatt- und Wildkräutersalaten  
und gebratenen Hähnchenbruststreifen*

## Vegetarische Gerichte

*4 Grüne Klitscher <sup>2,3</sup>  
Wahlweise mit: - Apfelmus <sup>3</sup>  
- Kräuterrahm und Salat*

*Vegetarisches Bauernfrühstück  
mit Gemüse, Pilzen und Käse*

*Spinatknödel mit zerlassener Butter,  
Parmesan und gemischtem Salat*

## Hauptspeisen

*Crispy Chicken Burger*

*Hähnchenbruststeak in Cornflakespanade*

*mit süßer Chilisauce, Paprikastreifen und Gewürzgurke*

*Gebratene Schweineleber*

*mit Zwiebelringen, Apfelscheiben*

*und hausgemachtem Ardeppelbrei*

*Hausgemachte Sülze vom Eisbein <sup>16</sup>*

*mit Remoulade und Bratkartoffeln*

*Gepökelte Rinderzunge <sup>14</sup>*

*mit brauner Butter, jungen Erbsen und Salzkartoffeln*

*Gebratene Blutwurst*

*mit Zwiebelringen, Bratkartoffeln und Beilagensalat*

*Schweineschnitzel „Wiener Art“*

*mit Zitrone, Pommes Frites und Beilagensalat*

*Schnitzel „au four“*

*Schweineschnitzel mit Würzfleisch überbacken,*

*dazu Pommes Frites und Beilagensalat*

*Südamerikanisches Rumpsteak (250 g)  
mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln  
und Beilagensalat*

*Zwiebelrostbraten vom Roastbeef  
mit Bratensoße, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln*

*Hähnchenbrustschnitzel in Cornflakespanade  
mit Pfannengemüse und Kartoffelecken*

*Norwegisches Boemlo-Lachsfilet vom Grill  
auf Blattspinat und Käse-Rahm-Nudeln*  
★

*Hokifilet (Blauer Seehecht)  
mit brauner Butter, Mandelblättchen  
Petersilienkartoffeln und Beilagensalat*

*Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Beilagenänderungen  
1,00 Euro Aufpreis berechnen.*