

# Wochenkarte

<b>Weißkohleintopf</b> mit Rindfleisch	6,90
<b>Spinat mit Ei</b> Frischer Rahmspinat mit drei Spiegeleiern und Salzkartoffeln	9,20
<b>Racelette-Brot</b> Zwei Scheiben Bauernbrot mit krossem Speck und Raclettekäse überbacken	9,90
<b>Scheunen-Burger</b> Rustikaler Burger mit Pulled Pork vom Spanferkel und hausgemachter Soße dazu Süßkartoffelpommes	10,50
<b>Grünkohlplatte</b> Eine Scheibe Kasselerbraten und eine Knacker dazu eine große Portion Grünkohl und Salzkartoffeln	12,90
<b>Hausgemachte Kohlroulade</b> mit Specksoße und Salzkartoffeln	13,50
<b>Cordon Bleu</b> Ein mit Schinken und Käse gefülltes Schnitzel vom Schwein aus artgerechter Tierhaltung dazu Pommes Frites und ein gemischter Salat	14,90
<b>Boeuf Bourguignon</b> Rinderbratenstücke in Rotweinsauce mit Gemüse an einem Bandnudelnest dazu ein kleiner Blattsalat mit „Sylter Frische“	16,90
<b>Gebratenes Lachsfilet</b> mit frischem Rahmspinat und krossen Bratkartoffeln	16,90
<b>Crème Brulée</b> mit einer Kugel Winter-Eis	5,50

# Wintergetränke

<b>Glas heiße Zitrone mit frischem Ingwer</b>	3,90
<b>Glas hausgemachter Glühwein</b>	3,80

Wein des Monats:	0,1 l	0,2 l	0,75 l
<b>Palador Reserva 2012</b>	4,90	9,50	35,50
Eine Rioja Reserva, wie sie schöner nicht sein könnte: Elegant, tief sinnig und mit unendlichem Nachhall.			