



Frohe Ostern

Vorspeise: V1 **Räucherlachs auf kleinen Röstitalern an kleinem Salatbukett,**
 mit hausgemachter Honig-Dill-Senfsauce € 9,80

Suppe: S 1 **Klare Rinderbrühe** (e) mit Markbällchen € 5, --

 H 1 **Geschmorte Lammhaxe an Rosmarinsauce** (e,i,l),
 dazu Speck-Bohnen (16) und mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen (d,1) € 24,90

H 2 **Gebratene Hähnchenbrust an grünem Spargelragout in Kerbelsahne** (d,i),
 dazu Butterkartoffeln (d,1) € 18,90

H 3 **Kleines paniertes Schweineschnitzel** (a,i) „**Berner Art**“ mit frischen Champignons
 „à la crème“, dazu Pommes frites und gemischter Salat (a,d,l,11) € 15,80

H 4 **Geschmorte Kaninchenkeule in Zitronen-Thymiansauce** (d,e),
 dazu Spitzkohlgemüse (d,1,16) und Rösti-Taler € 18,80

H 5 **Seniorenteller: Zwei gebratene Schweinemedallions „Normandie“ an Calvadosauce,**
 dazu hausgemachte Kroketten (a,d,i) und gemischter Salat (a,d,l,11) € 14,80

H 6 **Gekochter Tafelspitz an Meerrettichsauce** (d,e,i,l),
 dazu Butterkartoffeln (d,1) und Rote Beete Salat € 17,80

H 7 **Filets von der Nordseescholle "Finkenwerder Art" mit gebratenem Speck und Zwiebel,**
 dazu Butterkartoffeln (d,1) und gemischter Salat (a,d,l,11) € 26,80

H 8 **Schweinerückensteak „Helene“ mit Birne und Camembert überbacken**
 an Pfefferrahmsauce (d,i), dazu Pommes frites und bunter Salat (a,d,l,11) € 16,80

H 9 **Gebackenes Seelachsfilet** (a,b,d,i) mit hausgemachter Remoulade (a,b,d,l,11),
 dazu Butterkartoffeln (d,1) und gemischter Salat (a,d,l,11) € 20,80

Salat der Woche: „**Schäfer Art**“ € 16,50

Verschiedene Blattsalate an Joghurt-Kräuter-Sahnesauce (a,d,l,11) mit Gurken, Oliven,
 milden Peperoni, getrockneten Tomaten, Schafskäse (d), dazu gebratene
 Lamm-Medallions, gegrillte Speckscheiben (16) und Baguette (d,i)

Desserts: D 1 **Hausgemachtes Pflaumenkompott mit Walnusseis und Sahne** (d) € 7,50

D 2 **Hausgemachte Zitronen-Joghurt-Crème** € 5,80