



Vorspeise: V1 **Warm geräuchertes Forellen-Filet** ^(b) mit Sahnemeerrettich ^(d)
 am Salatbouquet ^(a,d,i,l), dazu Toastbrot ⁽ⁱ⁾ und Butter ^(1,d) € 9,80

Suppe: S 1 **Spargelcrèmesuppe** ^(d,i) mit Sahnehaube ^(d) € 5,80

Mittag-Stammessen: **Hühnerfrikassee** ^(d,i) im Reisrand mit Sauce Hollandaise ^(a,d,i) und
 Champignons, dazu gemischter Salat ^(a,d,l,11) € 11,50

H 1 **Kleines paniertes Schweineschnitzel** ^(a,i) „Prinzess“ mit frischem deutschen Spargel
 und Sauce Hollandaise ^(a,d,i) nappiert, dazu Butterkartoffeln ^(d,1) € 19,50

H 2 **Ofenfrischer Schweinebraten an Specksauce** ^(e,i,16),
 dazu Wirsinggemüse ^(d,i,16) und Butterkartoffeln ^(d,1) € 16,80

H 3 **Ein Pfund deutscher Spargel** mit rohem und gekochtem Schinken ⁽¹⁶⁾,
 dazu Sauce Hollandaise ^(a,d,i) oder Butter ^(d,1) und Salzkartoffeln ^(d,1) € 26,80

H 4 **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

H 5 **Seniorenteller:** **Zwei gebratene Schweinemedallions „Madagaskar“** an Pfeffersauce,
 dazu hausgemachte Krokette ^(a,d,i) und gemischter Salat ^(a,d,l,11) € 14,80

H 6 **Zwei marinierte Sherrymatjesfilets** ^(b,3) mit Röstkartoffeln ⁽¹⁶⁾ € 11,50

H 7 **Natur gebratenes Zanderfilet** ^(b,i) an Zitronenbutter ^(d,i),
 dazu Butterkartoffeln ^(d,1) und gemischter Salat ^(a,d,l,11) € 24,80

H 8 **Schweinerückensteak „Mephisto“** mit Senf, Preiselbeeren und Käse ^(d,1)
 überbacken, dazu Pommes frites und gemischter Salat ^(a,d,l,11) € 16,80

H 9 **Kartoffel-Gemüse-Auflauf** ^(d,1) mit Käse ^(d) überbacken € 13,80

Salat der Woche: „Dschingis Khan“ € 16,50

Bunte Blattsalat-Variation mit „süß-saurem“ Dressing ^(a,d,l,11) mit Ananas,
 mariniertem Fleischspieß, Frühlingsröllchen mit Dipp
 und gebackenem Fisch ^(a,d,c,i),
 dazu Baguette ^(d,i)

Desserts: D 1 **Hausgemachte Mousse au chocolat** ^(a,d) mit Eierlikör ^(a) und Sahne ^(d) € 7,80

Montags und Dienstags haben wir Ruhetage