

Nolden

GASTHAUS



Alkoholfreier Genuss: Pink Dragon Lemonade € 3,80

Granini Guave-Drachenfrucht und Maracuja
mit frischer Minze und Sodawasser

Vorspeise: V1 Gebratener Fleischspieß und Frühlingröllchen mit süß-saurem Dip
auf einem kleinen Salatbouquet (a,d,l,11) dazu Baguette (d,i) € 9,80

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

H 1 Geschmorte Lammhaxe an Rosmarinsauce (e,i,l),
dazu Speck-Bohnen (16) und mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen (d,1) € 25,90

H 2 Geschmorte Rinderrouladen in Sauce Robert (e,i,l,16),
dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Butterkartoffeln (d,1) € 24,50

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) € 25,80

H 4 Pochiertes Kabeljau-Filet (b) an Weißweinsauce (d,i),
dazu Butterkartoffeln (d,1) und gemischter Salat (a,d,l,11) € 24,80

H 5 Seniorenteller: Zwei gebratene Schweinemedallions „Försterin“ mit frischen Waldpilzen
„a la crème (d,i), dazu hausgemachte Krokette(n) (a,d,i) und bunter Salat (a,d,l,11) € 14,80

H 6 Schweinerückensteak „Mephisto“ mit Senf, Preiselbeeren und Käse (d,1)
überbacken, dazu Pommes frites und gemischter Salat (a,d,l,11) € 16,80

H 7 Natur gebratenes Lachsforellenfilet (b,i) an Zitronenbutter (d,1),
dazu Petersilienkartoffeln (d,1) und gemischter Salat (a,d,l,11) € 26,80

H 8 Kleines paniertes Schweineschnitzel (a,i) „Prinzess“ mit frischem deutschen Spargel
und Sauce Hollandaise (a,d,i) nappiert, dazu Butterkartoffeln (d,1) € 18,50

H 9 Königsberger Klopse (a,b,d,i,l) an Kapernsauce (d,i),
dazu Butterreis und gemischter Salat (a,d,l,11) € 15,80

Salat der Woche: „Sommersalat“ € 16,50

Verschiedene Blattsalate mit Kräuter-Joghurt-Dressing (a,d,l,11), Tomaten,
Gurken, Mais, Wurst- und Käsestreifen, Thunfisch (b)
und Ei, dazu Baguette (d,i)

Desserts: Tiramisu (a,d,i) auf Eierlikörspiegel und Sahne (d) € 7,50