

Nolden

GASTHAUS



Alkoholfreier Genuss: Pink Dragon Lemonade € 3,80

Granini Guave-Drachenfrucht und Maracuja
mit frischer Minze und Sodawasser

Vorspeise: V1 **Tomate Mozzarella^(d) mit frischem Basilikum und Crema di Balsamico € 7,80**

Suppe: S1 **Spargelcrèmesuppe^(d,i) mit Sahnehaube^(d) € 5,80**

Mittag-Stammessen: **Dicke Bohnen^(d,i,16) mit gekochter Mettwurst⁽¹⁶⁾ € 11,50**
11.30 – 14.00 Uhr und Butterkartoffeln^(d,1)

H 1 **Schweinerückensteak „Helene“ mit Birne und Camembert^(d) überbacken € 16,80**
an Pfefferrahmsauce^(d,i), dazu Pommes frites und bunter Salat^(a,d,1,11)

H 2 **Schweinefleischsülze^(e) mit hausgemachter Remoulade^(a,b,d,1,11) und Röstkartoffeln⁽¹⁶⁾ € 10,80**

H 3 **Ein Pfund deutscher Spargel mit rohem und gekochtem Schinken⁽¹⁶⁾, € 25,80**
dazu Sauce Hollandaise^(a,d,i) oder Butter^(d,1) und Salzkartoffeln^(d,1)

H 4 **Szegediner Gulasch mit Butterkartoffeln^(d,1) und Sauerrahm^(d) € 15,80**

H 5 **Seniorenteller: Zwei gebratene Schweinemedallions „Normandie“ an Calvadosauce, € 14,80**
dazu hausgemachte Krokette^(a,d,i) und gemischter Salat^(a,d,1,11)

H 6 **Kleines paniertes Schweineschnitzel^(a,i) „Prinzess“ mit frischem deutschen Spargel € 18,50**
und Sauce Hollandaise^(a,d,i) nappiert, dazu Butterkartoffeln^(d,1)

H 7 **Natur gebratene Nordsee-Scholle^(b,i) mit zerlassener Butter^(d,1), € 19,80**
dazu Petersilienkartoffeln^(d,1) und bunter Salat^(a,d,1,11)

H 8 **Zwei marinierte Sherryatjesfilets^(b,3) mit Röstkartoffeln⁽¹⁶⁾ € 11,50**

Salat der Woche: „Mimosa“ € 16,50

Verschiedene Blattsalate mit Cocktail-Dressing^(a,d,1,11), Tomaten, Gurken, Ei-Ecken,
Spargel und Mais, Schafskäse-Würfel, dazu natur gebratene Champignons,
gegrillte Streifen von der Putenbrust und Baguette^(d,i)

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