



\*\*\*\*\*

<b><u>Vorspeise:</u></b>	<b>V1 Gebackener Schafskäse<sup>(d)</sup> mit Tomaten, Zwiebeln und Kräutern der Provence, dazu Baguette<sup>(d,i)</sup></b>	€ 8,50
*****		
<b><u>Suppe:</u></b>	<b>S 1 Klare Rinderbrühe<sup>(e)</sup> mit Markbällchen</b>	€ 5, --
	<b>S 2 Lauchcremesüppchen<sup>(d,i)</sup> mit Brotcroûtons<sup>(d,i,1)</sup></b>	€ 5,80
*****		
<b><u>Mittag-Stammessen:</u></b>	<b>Königsberger Klopse<sup>(a,b,d,i,1)</sup> an Kapernsauce<sup>(d,i)</sup>, 11.30-14.00 Uhr dazu Butterreis und gemischter Salat<sup>(a,d,1,11)</sup></b>	€ 11,50
*****		
<b>H 1</b>	<b>Gebackenes Kabeljaufilet<sup>(a,b,d,i)</sup> mit hausgemachter Remoulade<sup>(a,b,d,1,11)</sup>, dazu Butterkartoffeln<sup>(d,1)</sup> und gemischter Salat<sup>(a,d,1,11)</sup></b>	€ 22,80
<b>H 2</b>	<b>Schweinerückensteak „Mephisto“ mit Senf, Preiselbeeren und Käse<sup>(d,1)</sup> überbacken, dazu Pommes frites und gemischter Salat<sup>(a,d,1,11)</sup></b>	€ 16,80
<b>H 3</b>	<b>Dicke Bohnen<sup>(d,i,16)</sup> mit Mettwurst<sup>(16)</sup> und Butterkartoffeln<sup>(d,1)</sup></b>	€ 14,80
<b>H 4</b>	<b>Schweinebraten an Malzbiersauce<sup>(e,i,16)</sup>, dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Butterkartoffel<sup>(d,1)</sup></b>	€ 16,80
<b>H 5</b>	<b><u>Seniorenteller:</u> Zwei gebratene Schweinemedallions „Normandie“ an Calvadossauce, dazu hausgemachte Kroketten<sup>(a,d,i)</sup> und bunter Salat<sup>(a,d,1,11)</sup></b>	€ 14,80
<b>H 6</b>	<b>Kleines paniertes Schweineschnitzel<sup>(a,i)</sup> „Holzfäller“ mit Schmorzwiebeln, Champignons und gebratenem Speck<sup>(16)</sup>, dazu Pommes frites und bunter Salat<sup>(a,d,1,11)</sup></b>	€ 16,90
<b>H 7</b>	<b>Natur gebratenes Rotbarschfilet<sup>(b,i)</sup> an Zitronenbutter<sup>(d,i)</sup>, dazu Butterkartoffeln<sup>(d,1)</sup> und gemischter Salat<sup>(a,d,1,11)</sup></b>	€ 24,80
<b>H 8</b>	<b>Schweinefleischsülze<sup>(e)</sup> mit hausgemachter Remoulade<sup>(a,b,d,1,11)</sup> und Röstkartoffeln<sup>(16)</sup></b>	€ 10,80
*****		
<b><u>Salat der Woche:</u></b>	<b>„Holzfäller“</b>	€ 16,50
	<b>Verschiedene Blattsalate an Kräuter-Joghurt-Dressing<sup>(a,d,1,11)</sup> mit Tomaten, Gurken, Mais und gebratenen Champignons, dazu gegrillte Speckscheibe<sup>(16)</sup>, gebratenes Schweinenackensteak, Kräuterbutter<sup>(d,1)</sup> und Baguette<sup>(d,i)</sup></b>	
*****		
<b><u>Desserts:</u></b>	<b>„Eis und Heiß“ Zwei Kugeln Vanilleeis<sup>(d)</sup> mit heißen Kirschen und Sahne<sup>(d)</sup></b>	€ 7, --
*****		

**Wir machen Betriebsferien von Sa.23.12.2023 bis einschl. Fr.05.01.2024.**