



<u>Vorspeise:</u>	V1 Gebackener Schafskäse^(d) mit Tomaten, Zwiebeln und Kräutern der Provence, dazu Baguette^(d,i)	€ 8,50

<u>Suppe:</u>	S 1 Klare Rinderbrühe^(e) mit Markbällchen	€ 5, --
	S 2 Lauchcremesüppchen^(d,i) mit Brotcroûtons^(d,i,1)	€ 5,80

<u>Mittag-Stammessen:</u>	Königsberger Klopse^(a,b,d,i,1) an Kapernsauce^(d,i), 11.30-14.00 Uhr dazu Butterreis und gemischter Salat^(a,d,1,11)	€ 11,50

H 1	Gebackenes Kabeljaufilet^(a,b,d,i) mit hausgemachter Remoulade^(a,b,d,1,11), dazu Butterkartoffeln^(d,1) und gemischter Salat^(a,d,1,11)	€ 22,80
H 2	Schweinerückensteak „Mephisto“ mit Senf, Preiselbeeren und Käse^(d,1) überbacken, dazu Pommes frites und gemischter Salat^(a,d,1,11)	€ 16,80
H 3	Dicke Bohnen^(d,i,16) mit Mettwurst⁽¹⁶⁾ und Butterkartoffeln^(d,1)	€ 14,80
H 4	Schweinebraten an Malzbiersauce^(e,i,16), dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Butterkartoffel^(d,1)	€ 16,80
H 5	<u>Seniorenteller:</u> Zwei gebratene Schweinemedallions „Normandie“ an Calvadossauce, dazu hausgemachte Krokette^(a,d,i) und bunter Salat^(a,d,1,11)	€ 14,80
H 6	Kleines paniertes Schweineschnitzel^(a,i) „Holzfäller“ mit Schmorzwiebeln, Champignons und gebratenem Speck⁽¹⁶⁾, dazu Pommes frites und bunter Salat^(a,d,1,11)	€ 16,90
H 7	Natur gebratenes Rotbarschfilet^(b,i) an Zitronenbutter^(d,i), dazu Butterkartoffeln^(d,1) und gemischter Salat^(a,d,1,11)	€ 24,80
H 8	Schweinefleischsülze^(e) mit hausgemachter Remoulade^(a,b,d,1,11) und Röstkartoffeln⁽¹⁶⁾	€ 10,80

<u>Salat der Woche:</u>	„Holzfäller“	€ 16,50
	Verschiedene Blattsalate an Kräuter-Joghurt-Dressing^(a,d,1,11) mit Tomaten, Gurken, Mais und gebratenen Champignons, dazu gegrillte Speckscheibe⁽¹⁶⁾, gebratenes Schweinenackensteak, Kräuterbutter^(d,1) und Baguette^(d,i)	

<u>Desserts:</u>	„Eis und Heiß“ Zwei Kugeln Vanilleeis^(d) mit heißen Kirschen und Sahne^(d)	€ 7, --

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