



BIONADE: Schwarze Johannisbeere - Rosmarin

Fl. 0,33 l - € 3,40

Vorspeise: V1 **Gebackene Calamaresringe** (a,d,i,k) mit hausgemachter Sauce Remoulade (a,b,d,l,11),
 an einem kleinen Salatbouquet (a,d,l,11) dazu Baguette (d,i) € 9,80

Suppe: S 1 **Spargelcrèmesuppe** (d,i) mit Sahnehaube € 5,80
 S 2 **Tasse Gulaschsuppe** (e,i) mit Baguette (d,i) € 6, --

Mittag-Stammessen: „Himmel 'un Ääd“ Gebratene Blut- und Leberwurst (i)
 11.30-14.00 Uhr mit Schmorzwiebeln und Apfelkompott an Kartoffelpüree (d,i) € 11,50

 H 1 **Gekochte Rinderbrust an Meerrettichsauce** (d,e,i),
 dazu Butterkartoffeln (d,1) und Rote Bete Salat € 16,80

H 2 **Schweinerückensteak „Mephisto“** mit Senf, Preiselbeeren und Käse (d,1)
 überbacken, dazu Pommes frites und gemischter Salat (a,d,l,11) € 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 Kabeljaufilet** (a,b,d,i) mit Remoulade(a,b,d,l,11),
 dazu Butterkartoffeln (d,1) und gemischter Salat (a,d,l,11) € 23,80

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

H 6 **Kleines paniertes Schweineschnitzel** (a,i) „Kosaken Art“ mit einer Zwiebel-Senf-
 Kruste, dazu Pommes frites und bunter Salat (a,d,l,11) € 15,80

H 7 **Duett von natur gebratenem Zander- und Rotbarschfilet** (b,i) an Zitronenbutter(d,i),
 dazu Butterkartoffeln (d,1) und gemischter Salat (a,d,l,11) € 24,80

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

Salat der Woche: „Fitness“ € 16,50

Verschiedene Blattsalate an Kräuter-Joghurt-Dressing (a,d,l,11) mit Gurken, Mais,
 Tomaten und Zwiebeln, dazu Ofenkartoffel mit Kräuter-Quark (d),
 gebratenen Streifen von Geflügel, Parmesan-Raspeln (d)
 und Baguette (d,i)

Desserts: „Eis und Heiß“ Zwei Kugeln Vanille-Eis (d) mit heißen Kirschen und Sahne (d) € 7, --