

Nolden

GASTHAUS



Alkoholfreier Genuss: Pink Dragon Lemonade € 3,50

Granini Guave-Drachenfrucht und Maracuja
mit frischer Minze und Sodawasser

Vorspeise: V1 Warm geräuchertes Forellen-Filet^(b) mit Sahnemeerrettich^(d)
am Salatbouquet^(a,d,i,l), dazu Toastbrot⁽ⁱ⁾ und Butter^(1,d) € 9,80

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

S2 Champignoncrèmesuppe^(d,i) mit Speckkrusteln⁽¹⁶⁾ € 5,80

H1 **Spanferkelrollbraten an Malzbiersauce^(e,i,l)**
dazu Wirsinggemüse^(d,i,16) und Butterkartoffeln^(d,1) € 17,80

H2 **Natur gebratene Maischolle** an Zitronenbutter^(d,1),
dazu Petersilienkartoffeln^(d,1) und gemischter Salat^(a,d,l,11) € 27,80

H3 **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

H4 **Gebratene Hähnchenbrust** an Spargelragout in Kerbelsahne^(d,i),
dazu Butterkartoffeln^(d,1) € 18,90

H5 **Seniorenteller: Zwei gebratene Schweinemedallions „Normandie“** an Calvadossauce,
dazu hausgemachte Kroketten^(a,d,i) und gemischter Salat^(a,d,l,11) € 14,80

H6 **Kleines paniertes Schweineschnitzel^(a,i) „Prinzess“** mit frischem deutschen Spargel
und Sauce Hollandaise^(a,d,i) nappiert, dazu Butterkartoffeln^(d,1) € 18,50

H7 **Natur gebratene Rotbarschfilet^(b,i)** an Zitronenbutter^(d,i),
dazu Butterkartoffeln^(d,1) und gemischter Salat^(a,d,l,11) € 24,80

H8 **Gekochte Ochsenbrust** an Meerrettichsauce^(d,e,i),
dazu Butterkartoffeln^(d,1) und Rote Bete Salat € 16,80

H9 **Schweinerückensteak „Helene“** mit Birne und Camembert überbacken
an Pfefferrahmsauce^(d,i), dazu Pommes frites und bunter Salat^(a,d,l,11) € 16,80

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: Frische marinierte Erdbeeren mit Vanille-Eis^(d) und Sahne^(d) € 7,50
