



BIONADE: Schwarze Johannisbeere - Rosmarin

Fl. 0,33 l - € 3,40

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

Stammessen: Dicke Bohnen ^(d,i,16) mit Kasselernackern ⁽¹⁶⁾
11.30-14.00 Uhr und Butterkartoffeln ^(d,1) € 11,50

H 1 **Gebackener Camembert** ^(a,d,i) auf Toast ^(d,i) mit Preiselbeeren ⁽²⁾ und
gebackener Petersilie mit einer kleinen Salatbeilage ^(a,d,l,11) € 10,80

H 2 **Natur gebratene Maischolle** an Zitronenbutter ^(d,1),
dazu Petersilienkartoffeln ^(a,1) und gemischter Salat ^(a,d,l,11) € 27,80

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) € 25,80

H 4 **Gekochte Ochsenbrust an Meerrettichsauce** ^(d,e,i),
dazu Butterkartoffeln ^(d,1) und Rote Bete Salat € 16,80

H 5 **Seniorenteller: Zwei gebratene Schweinemedallions „Madagaskar“** an Pfeffersauce,
dazu Spargelragout in Kerbelsahne ^(d,i) und hausgemachte Krokettens ^(a,d,i) € 17,80

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

H 7 **Natur gebratene Rotbarschfilet** ^(b,i) an Zitronenbutter ^(d,i),
dazu Butterkartoffeln ^(d,1) und gemischter Salat ^(a,d,l,11) € 24,80

H 8 **Schweinefleischsülze** ^(e) mit hausgemachter Remoulade ^(a,b,d,l,11) und Röstkartoffeln ⁽¹⁶⁾ € 10,80

Salat der Woche: „Western Art“ € 16,50
Verschiedene Blattsalate mit Kräuter-Joghurt-Dressing ^(a,d,l,11), Tomaten, Gurken, Mais,
Kidney-Bohnen und Zwiebelringen, dazu gebratener Fleischspieß,
Speckscheiben ⁽¹⁶⁾, Käse-Nuggets ^(d,i), pikante Barbecue-Sauce
und Baguette ^(d,i)

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