



BIONADE: Schwarze Johannisbeere - Rosmarin

Fl. 0,33 l - € 3,40

Vorspeise: V1 Räucherlachs auf zwei Röstitalern an kleinem Salatbukett,
 mit hausgemachter Honig-Dill-Senfsauce € 9,80

Suppe: S 1 Spargelcrèmesuppe (a,i) mit Sahnehaube € 5,80

Mittag-Stammessen: Schweine-Nierchen „süß-sauer“
 mit Kartoffelpüree (a,d,i) und gemischtem Salat (a,d,l,11) € 11,50

H 1 Gebackenes Seelachsfilet (a,b,d,i) mit Remoulade(a,b,d,l,11),
 dazu Butterkartoffeln (d,1) und gemischter Salat (a,d,l,11) € 20,80

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 Spargeltoast „Lukull“ ½ Portion Spargel auf gekochtem Schinken (3) mit
 Sauce Hollandaise (a,i) und Käse gratiniert am bunten Salat-Bukett (a,d,i,l) € 17,80

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) „Prinzess“ mit frischem deutschen Spargel
 und Sauce Hollandaise (a,d,i) nappiert, dazu Butterkartoffeln (d,1) € 18,50

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 Schweinerückensteak „Mephisto“ mit Senf, Preiselbeeren und Käse (d,1)
 überbacken, dazu Pommes frites und gemischter Salat (a,d,l,11) € 16,80

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: Rote Beerengrütze mit Vanille-Eis (d) und Sahne (d) € 6,80
