



**BIONADE: Schwarze Johannisbeere - Rosmarin**

Fl. 0,33 l - € 3,50

**Vorspeise:** V1 **Tomate Mozzarella** (d) mit frischem Basilikum und Crema di Balsamico € 7,80

\*\*\*\*\*  
**Suppe:** S 1 **Klare Rinderbrühe** (e) mit Markbällchen € 5,--

\*\*\*\*\*  
**Mittag-Stammessen:** **Schweinegulasch** mit Nudeln und Apfelkompott € 11,50

11.30-14.00 Uhr

\*\*\*\*\*  
H 1 **Gebackenes Seelachsfilet** (a,b,d,i) mit hausgemachter Remoulade (a,b,d,l,11)  
dazu Butterkartoffeln (d,1) und gemischter Salat (a,d,l,11) € 18,80

H 2 **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 3 **Muscheln „Rheinische Art“** (n) im Weinsud mit Wurzelgemüse (e),  
dazu Schwarzbrot (i) und Butter (d,1) € 17,80

H 4 **Zwei marinierte Sherryatjesfilets** (b,3) mit Röstkartoffeln (16) € 11,80

H 5 **Seniorenteller: Zwei gebratene Schweinemedallions „Normandie“** an Calvadossauce,  
dazu hausgemachte Krokette (a,d,i) und gemischter Salat (a,d,l,11) € 16,80

H 6 **Kleines paniertes Schweineschnitzel** (a,i) „Elsässer Art“ mit gekochtem Schinken (16),  
Sauerkraut (16) und Gouda-Käse (d,1) gratiniert, dazu Pommes frites € 16,80

H 7 **Natur gebratenes 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) € 18,80

\*\*\*\*\*  
**Salat der Woche:** **„Holzfäller“** € 18,50

Verschiedene Blattsalate an Kräuter-Joghurt-Dressing (a,d,l,11) mit Tomaten, Gurken, Mais  
und gebratenen Champignons, dazu gebratenes Schweinenackensteak,  
gegrillte Speckscheibe (16), Kräuterbutter (d,1) und Baguette (d,i)

\*\*\*\*\*  
**Desserts:** D 1 **Hausgemachter Pflaumenkompott** mit Walnuß-Eis (d) und Sahne (d) € 7,80

**Ab 01. November bieten wir Ihnen wieder Gänsegerichte auf der Tageskarte an.**