



Granini Maracuja - Schorle 0,3 l - € 3,70

Vorspeise: V1 **Blätterteigpastetchen** (a,d,i) **mit Hirschragout** (d,i) gefüllt,
 an kleinem Salatbukett (a,d,l,11) € 9,80

Suppe: S 1 **Klare Rinderbrühe** (e) mit Markbällchen € 5, --
 S 2 **Tomatensuppe** (i) mit Brotcroûtons (d,i,l) € 5,80

Mittag-Stammessen: **Frischer Leberkäse mit Spiegelei**
 Angebot 11.30-14.00 h dazu Spitzkohlgemüse(d,i,16) und Butterkartoffeln (d,1) € 11,50

 H 1 **Gebratene Maishähnchenbrust „Madagaskar“** auf Pfeffersauce,
 dazu Spitzkohlgemüse(d,i,16) und hausgemachte Kroketten (a,d,i) € 16,80

H 2 **Vegetarisch: Frische Pfifferlinge in Rahm** (d,i)
 mit hausgemachten Semmelknödeln (a,d,i) € 14,80

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

H 4 **Gebackenes Seelachsfilet** (a,b,d,i) mit hausgemachter Remoulade(a,b,d,l,11)
 dazu Butterkartoffeln (d,1) und Gurkensalat (a,d,l,11) € 18,80

H 5 **Seniorenteller: Zwei gebratene Schweinemedallions „Gourmet“** mit frischen Pfifferlingen
 „a la crème“ (d,i), dazu hausgemachte Kroketten (a,d,i) und bunter Salat (a,d,l,11) € 18,80

H 6 **Kleines paniertes Schweineschnitzel** (a,i) „Elsässer Art“ mit gekochtem Schinken (16),
 Sauerkraut (16) und Gouda-Käse (d,1) gratiniert, dazu Pommes frites € 15,80

H 7 **Natur gebratenes Lachsfilet** (b,i) mit Kräuterbutter(d,i),
 dazu Salzkartoffeln (d,1) und gemischter Salat (a,d,l,11) € 24,80

H 8 **Schweinerückensteak „Holzfäller“** mit gebratenen Speckscheiben, Champignons
 und Schmorzwiebeln, dazu Pommes frites und bunter Salat (a,d,l,11) € 18,80

Salat der Woche: „Arielle“ € 17,50

Buntes Salat-Bouquet an Tomaten-Vinaigrette mit Ei-Ecken, Tomaten,
 Gurken, Oliven und Mais, dazu Räucherlachs-Scheiben(b), marinierte Shrimps,
 gebackene Calamaresringe(a,i,n), gegrilltes Fischfilet und Baguette(d,i)

Desserts: D 1 **Hausgemachte Orangen-Joghurt-Creme** (d) mit Sahne (d) € 6,80