



Lemon-Rosemary

Gerolsteiner-Erfrischungsgetränke: je Fl. 0,33 l - € 3,50

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

<u>Suppe:</u>	S 1 Tomatensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Brotcroûtons ^(d,i,l)	€ 5,80

<u>Mittag-Stammessen:</u>	Schweine-Nierchen „süß-sauer“ Angebot 11.30-14.00 h mit Kartoffelpüree ^(a,d,i) und gemischtem Salat ^(a,d,l,11)	€ 11,50

H 1 Schweinerückensteak „Mephisto“ mit Senf, Preiselbeeren und Käse ^(d,1) überbacken, dazu Pommes frites und gemischter Salat ^(a,d,l,11)		€ 17,50
H 2 Putencurry mit Früchten im Reisrand, dazu ein kleiner gemischter Salat ^(a,d,l,11)		€ 15,80
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 <u>Seniorenteller:</u> Zwei gebratene Schweinemedallions „Madagaskar“ mit Pfeffersauce dazu hausgemachte Kroketten ^(a,d,i) und bunter Salat ^(a,d,l,11)		€ 18,80
H 6 Kleines paniertes Schweineschnitzel ^(a,i) „Mexiko“ mit pikanter Hackfleischsauce und Käse ^(d) überbacken, dazu Pommes frites und bunter Salat ^(a,d,l,11)		€ 15,80
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 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

<u>Salat der Woche:</u>	„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)		

<u>Desserts:</u>	D 1 Hausgemachte Orangen-Joghurt-Creme ^(d) mit Sahne ^(d)	€ 6,80
