



2023er Blanc de Noir
Ahrweiler Klosterberg - Spätburgunder - trocken -
0,2l - € 6,80

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 **Klare Rinderbrühe** ^(e) mit Markbällchen € 5,20

Mittags-Angebot: **Asiatisches Hähnchengeschnetzeltes in Currysauce**
 Nur 11.30-14.00 h im Reisrand € 11,90

H 1 **Bockwurst** ⁽¹⁶⁾ mit Kartoffelsalat ^(a,b,d,i) € 9,50

H 2 **Dicke Bohnen** ⁽¹⁶⁾ mit Mettwurst ⁽¹⁶⁾ und Butterkartoffeln ^(d,1) € 16,80

H 3 **Gebackener Camembert** ^(a,d,i) auf Toast ^(d,i) mit Preiselbeeren ⁽²⁾ und
 gebackener Petersilie mit einer kleinen Salatbeilage ^(a,d,l,11) € 10,90

H 4 **Schweinefleischsülze** ^(e) mit hausgemachter Remoulade ^(a,b,d,l,11) und Röstkartoffeln ⁽¹⁶⁾ € 12,80

H 5 **Seniorenteller: Zwei gebratene Schweinemedallions „Madagaskar“** an Pfeffersauce,
 dazu hausgemachte Krokette ^(a,d,i) und Salat ^(a,d,l,11) € 17,80

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

H 7 **Duett von natur gebratenem Zander- und Rotbarschfilet** ^(b,i) an Zitronenbutter ^(d,i),
 dazu Butterkartoffeln ^(a,1) und gemischter Salat ^(a,d,l,11) € 25,80

H 8 **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) € 20,50

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: D1 **Hausgemachte Rote Beerengrütze** mit Vanille-Eis ^(d) und Sahne ^(d) € 7,80
