



Rotwein-Empfehlung: Cabernet Sauvignon (Baden)

Markgräflerland - Seefelder Maltesergarten – im Barrigue gereift –
Qualitätswein trocken – € 4,30 (0,1l)

Vorspeise: V1 **Gebackener Blumenkohl** (a,d,i) mit hausgemachter Sauce Remoulade (a,b,d,l,11),
an einem kleinen Salatbouquet (a,d,l,11) dazu Baguette (d,i) € 10,80

Suppe: S1 **Klare Rinderbrühe** (e) mit Markbällchen € 5, --

Mittag-Stammessen: Große Terrine „Linsen-Eintopf“
11.30-14.00 Uhr mit Wienerle € 11,90

H 1 **„Himmel 'un Ääd“** Gebratene Blut- und Leberwurst (i)
mit Schmorzwiebeln und Apfelkompott an Kartoffelpüree (d,i) € 15,90

H 2 **Zwei marinierte Sherrymatjesfilets** (b,3) mit Röstkartoffeln (16) € 12,50

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 **Gebackenes Rotbarschfilet** (a,b,d,i) mit hausgemachter Remoulade (a,b,d,l,11)
dazu Butterkartoffeln (d,1) und gemischter Salat (a,d,l,11) € 20,90

H 5 **Seniorenteller: Zwei gebratene Schweinemedallions „Normandie“** an Calvadossauce,
dazu hausgemachte Krokette (a,d,i) und gemischter Salat (a,d,l,11) € 16,90

H 6 **Kleines paniertes Schweineschnitzel** (a,i) „Eckernförde“ mit Krabben-Rührei (a,d,n)
an Kräutersauce, dazu Pommes frites und gemischter Salat (a,d,l,11) € 17,90

H 7 **Natur gebratenes Zanderfilet** (b,i) an Zitronenbutter
dazu Butterkartoffeln (d,1) und gemischter Salat (a,d,l,11) € 24,90

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: „Rhodos“ € 18,50
Verschiedene Blattsalate an Cocktail-Dressing (a,d,l,11), Tomate, Gurke, Mais
und Ei-Ecken, dazu gegrillte Streifen von der Putenbrust,
warmer Ziegenkäse, Räucherlachs (b)
und Baguette (d,i)

Desserts: D 1 **Hausgemachte Rote Beerengrütze** mit Walnuss-Eis (d) und Sahne (d) € 7,80
