



Gerolsteiner „Citrus -Minze“

eine spritzige und erfrischende Limonade
mit Citrus-Minze Aroma
Fl. 0,33 l - € 3,30

Vorspeise: V 1 5 Chicken wings am Salatbouquet^(a,d,i,l) € 8,80

Suppe: S 1 Klare Rinderbrühe^(e) mit Markbällchen € 4,30

S 2 Kleine Terrine Weißer Bohnen-Eintopf^(e) „Serbischer Art“ € 5,80

Mittag-Stammessen: Schweine-Nierchen „süß-sauer“
mit Kartoffelpüree^(d,i) und gemischter Salat^(a,d,l,11) € 9,50

H 1 Ofenfrischer Spießbraten^(e,i,l) an Speck-Zwiebelsauce,
dazu hausgemachtes Spitzkohlgemüse und Butterkartoffeln^(d,1) € 14,80

H 2 Muscheln „Rheinische Art“^(m) im Weinsud mit Wurzelgemüse^(e),
dazu Schwarzbrot⁽ⁱ⁾ und Butter^(d,1) € 14,80

H 3 Schweinefleischsülze^(e) mit hausgemachter Remoulade^(a,b,d,l,11) und Röstkartoffeln⁽¹⁶⁾ € 9,80

H 4 Gebackenes Seelachsfilet^(a,b,d,i) mit Remoulade^(a,b,d,l,11),
dazu Butterkartoffeln^(d,1) und gemischter Salat^(a,d,l,11) € 18,80

H 5 **Seniorenteller:** Zwei gebratene Schweinemedallions „Normandie“ an Calvadosauce,
dazu hausgemachte Krokettten^(a,d,i) und gemischter Salat^(a,d,l,11) € 13,80

H 6 Zwei marinierte Sherryatjesfilets^(b,3) mit Röstkartoffeln⁽¹⁶⁾ € 10, --

H 7 Natur gebratenes Rotbarschfilet^(b,i) an Zitronenbutter^(d,1),
dazu Butterkartoffeln^(d,1) und gemischter Salat^(a,d,l,11) € 19,80

H 8 Dicke Bohnen^(i,16) mit Mettwurst⁽¹⁶⁾ und Butterkartoffeln^(d,1) € 11,80

Salat der Woche: „Fitness“ € 13,80

Verschiedene Blattsalate an Kräuter-Joghurt-Dressing^(a,d,l,11) mit Gurken, Mais,
Tomaten und Paprika, dazu Ofenkartoffel mit Kräuter-Quark^(d),
gebratenen Streifen von Geflügel, Parmesan-Raspeln^(d)
und Baguette^(d,i)

Desserts: D 1 Hausgemachte Beerengrütze mit Vanilleeis^(d,i) und Sahne^(d) € 5,80

Liebe Gäste, aus organisatorischen Gründen können wir Ihnen zur Zeit leider nur eine
kleinere Speisekarte anbieten. Wir bitten um Ihr Verständnis. Vielen Dank