



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 Kleine Terrine „Bauern-Eintopf“ mit Gemüse (e,16) und Wurstscheiben € 5,80
S 2 Klare Rinderbrühe (e) mit Markbällchen € 4,30

Mittag-Stammessen: Große Terrine „Bauern-Eintopf“
mit verschiedenen Gemüsen (e,16) und Kasseler (16) € 9,50

H 1 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 2 Natur gebratenes Rotbarschfilet (b,i) an Zitronenbutter (d,1),
dazu Butterkartoffeln (d,1) und gemischter Salat (a,d,l,11) € 19,80

H 3 Zwei marinierte Sherrymatjesfilets (b,3) mit Röstkartoffeln (16) € 10, --

H 4 Schweine-Nierchen „süß-sauer“
mit Kartoffelpüree (d,i) und gemischter Salat (a,d,l,11) € 12,80

H 5 **Seniorenteller:** Zwei gebratene Schweinemedallions mit Tomate und Mozzarella
gratiniert auf Tomatensauce, dazu hausgemachte Krokette (a,d,i)
und gemischter Salat (a,d,l,11) € 13,80

H 6 Schweinerückensteak „Mephisto“ mit Senf, Preiselbeeren und Käse (d,1)
überbacken, dazu Pommes frites und gemischter Salat (a,d,l,11) € 14, --

H 7 Schweinefleischsülze (e) mit hausgemachter Remoulade (a,b,d,l,11) und Röstkartoffeln (16) € 9,80

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