

# Herzlich willkommen im Hotel Schwarzes Ross



## Für den kleinen Appetit



Soljanka mit Sauerrahm und Zitronenscheibe, dazu Baguette <sup>2,5,C,I,J</sup> Euro 5,90

Geflügelwürzfleisch mit Gouda- Käse überbacken, dazu Baguette <sup>C,I,J</sup> Euro 6,50

„Scharfe Sache“ Schweinebraten auf Bauernbrot, saure Gurke  
und Meerrettich <sup>9,A,B,C,I</sup> Euro 10,70

Edamer-Käsecken gebacken an Salat und Toastbrot <sup>2,3,4,6,A</sup> Euro 10,90

## Hauptgänge



Chili-Spaghetti mit Garnelen <sup>A,C,I</sup> Euro 13,70

Knusprige Forelle (grätenfrei) mit Kartoffeln,  
zerlassener Butter und Apfelrotkohl <sup>B,C,I</sup> Euro 17,80

Großer gemischter Salat mit Garnelen und Hausdressing Euro 15,70

Schweinemedallions mit Zuckerschoten,  
dazu reichen wir mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen <sup>A,I,J</sup> Euro 18,40

Hähnchengeschnetzeltes mit Kroketten und Salat <sup>A,I,C,G,J</sup> Euro 16,90

Schwarzbierbraten mit Sauerkraut und Klöße Euro 16,70

Hausgemachte Eisbeinsülze mit Bartkartoffeln und Remoulade Euro 13,90

Schnitzel vom Schwein an Rahmchampignons und Pommes frites <sup>A,I,J</sup> Euro 16,85

Zanderfilet mit Kräuterkruste überbacken auf Bandnudeln <sup>B,C,I</sup> Euro 20,90

Schweinesteak „au Four“ überbacken mit Würzfleisch und Käse,  
angerichtet mit Pommes frites <sup>C,G,I,J</sup> Euro 17,60

## Kleine Leckereien zum Abschluß



Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis oder Vanillesoße und Sahne Euro 6,60

„Sanfter Engel“ Orangensaft mit Vanilleeis und Schlagsahne Euro 6,90



**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir für jede Beilagenänderung 1,00 Euro berechnen

