

Speisenkarte vom 15. - 20.09.2020

Kürbis-Creme-Süppchen (veg.)	3,80 EUR
Bruschetta - Geröstete Weißbrotscheiben mit Olivenöl und Tomatenwürfeln in Basilikum-Pesto (veg.)	4,80 EUR
Salat "Markus" gemischter Salat mit Senfdressing dazu in Honig gebratene Putenbruststreifen und karamellierte Sonnenblumenkerne	10,50 EUR
Gebratenes Lachsfilet auf Reis mit Kräutersauce	14,50 EUR
Rosa gebratenes Rumpsteak (240g) dazu Pommes-Frites...	
...wahlweise mit Kräuterbutter oder mit Pfeffersauce	22,50 EUR
...als " Strindberg " mit Zwiebel-Senfkruste gratiniert dazu Speckbohnen	24,50 EUR
Zartes Rehgulasch in Waldpilz-Sauce dazu Spätzle und Rotkohl	18,50 EUR
Schweineschnitzel mit gebratenen Pfifferlingen und Bratkartoffeln	16,00 EUR
Pouardenbrust mit Früchten überbacken dazu Curry-Reis	14,00 EUR
Rinderfilet mit Pfeffersauce dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen	25,90 EUR
Zwei kleine Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle in Rahmsauce	12,00 EUR
Cordon bleu mit Pommes-Frites	14,50 EUR
Schnitzel mit geschmorten Zwiebeln und Spiegelei dazu Pommes	14,50 EUR
Frikadelle mit Pfeffersauce und Bratkartoffeln	7,50 EUR
Hausgemachter Berner Rösti ...	
...mit frischen Pfifferlingen und Sc. Hollandaise gratiniert (veg.)	12,50 EUR
... oder mit zwei Schweinemedallions mit Gorgonzola überbacken	15,50 EUR
Hausgemachter Heringsstipp in der Folienkartoffel	9,50 EUR
Eingelegter Sherry-Matjes mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	12,50 EUR
Gemischter Beilagensalat mit Senfdressing (veg.)	3,80 EUR
Frische Pfifferlinge als Beilage im Schälchen	5,50 EUR
<i>Dessert</i>	
Schokotörtchen mit flüssigem Kern auf Vanille-Saucen-Spiegel	5,50 EUR
Beignets - in Bierteig gebackene Feigen oder Apfelringe mit Vanille-Eis	5,50 EUR

Guten Appetit!