

UNSERE SPEISENKARTE VOM 13. – 17. OKTOBER 2021

RESTAURANT + ABHOLSERVICE

VORSPEISEN

Bruschetta – Baguette | Tomaten & Zwiebeln | Olivenöl & Balsamico veg. 4,80 EUR

Sellerie-Creme-Suppe mit Sahnehäubchen veg. 4,20 EUR

Gemischter Beilagen-Salat mit Senfdressing veg. 3,80 EUR

HAUPTGERICHTE

Gebackener Camembert 9,50 EUR

mit Preiselbeerbirne und frittiertes Petersilie sowie Brot & Butter **veg.**

Gebratenes **Lachsfilet** auf Ratatouille-Gemüse dazu Kräuterkartoffeln 17,50 EUR

Lammkotelett mit Lammjus dazu Bratkartoffeln und Speckböhnchen 19,50 EUR

Rumpsteak „Strindberg“ 240g 24,50 EUR

mit einer Zwiebel-Senf-Kruste gratiniert dazu Pommes-Frites und Speckbohnen

Große Wirsingroulade mit Speck-Zwiebelsauce dazu Salzkartoffeln 14,80 EUR

Zartes Hirschgulasch mit hausgemachten Spätzle und Rotkohl 19,80 EUR

Zwei kleine Rahmschnitzel 12,00 EUR

vom Schwein in Rahmsauce dazu hausgemachte Spätzle

Gebratene **Kalbsleber „Berliner Art“** 16,50 EUR

mit geschmorten Zwiebeln und Apfelspalten dazu Kartoffelpüree

Wiener Schnitzel vom Kalb dazu Pommes | Zitrone | Preiselbeeren 18,50 EUR

Waldpilz-Risotto mit geriebenem Pecorino-Käse **veg.** 12,50 EUR

Cordon bleu – Schnitzel gefüllt mit Schinken und Käse – dazu Pommes 14,50 EUR

Hausgemachte Frikadelle mit Pfeffersauce 9,50 EUR

dazu Bratkartoffeln und **hofs eigene Wachtel-Eier**

DESSERT VEG.

Eine Kugel Apfelsorbet mit Prosecco serviert! 5,50 EUR

Hausgemachte braune mousse au chocolat - im Glas serviert 3,80 EUR

Guten Appetit!

Vielen Dank für Ihre Bestellungen!

Bestellungen via Internet, telefonisch oder per Whatsapp unter 02335 / 60708 !

Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können oder deren Dokumentation, fragen Sie bitte unsere MitarbeiterInnen!