

UNSERE SPEISEKARTE VOM 12. – 16.01.2022

RESTAURANT UND ABHOLSERVICE

VORSPEISEN

Bruschetta - Baguette | Tomaten & Zwiebeln | Olivenöl & Balsamico veg. 5,20 EUR

Orangen-Karotten-Ingwer-Suppe mit Sahnehäubchen 4,20 EUR

Gemischter Beilagen-Salat mit Senfdressing veg. 4,00 EUR

HAUPTGERICHTE

Salat "Markus" mit Senfdressing 12,50 EUR

dazu in Honig gebratene Putenbruststreifen und karamellisierte Sonnenblumenkerne

Zarter **Kalbstafelspitz** mit Meerrettich-Sauce dazu Salzkartoffeln und eingelegte Gurken
19,50 EUR

Rumpsteak wahlweise mit Kräuter-Butter oder Pfeffersauce dazu Pommes 23,50 EUR

Wildschweingulasch mit Schupfnudeln und Rosenkohl 18,50 EUR

Zwei **Schweinemedallions** in Waldpilzsauce dazu Kroketten und Broccoli 16,50 EUR

Geschmorte Rinderroulade in Rahmsauce dazu Kroketten und Broccoli 16,50 EUR

Schweineschnitzel mit Pfeffer-Rahm-Sauce dazu Pommes-Frites 14,00 EUR

Grünkohl mit Mettwurst und Bratkartoffeln 13,50 EUR

Zwei kleine Rahmschnitzel 14,00 EUR

vom Schwein in Rahmsauce dazu hausgemachte Spätzle

Hausgemachter großer **Rösti** mit gebratenem **Lachsfilet** auf Blattspinat 16,50 EUR

Putenschnitzel in Preiselbeer-Rahmsauce mit Camembert überbacken dazu
Röstitaler 14,00 EUR

Sherry-Matjes mit Kräuter-Creme dazu Bratkartoffeln und Speckböhnchen 11,50 EUR

Hausmannskost: Steckrüben-Eintopf mit Möhren und Kartoffeln veg. 9,00 EUR

DESSERT VEG.

Original italienisches Tiramisu 5,50 EUR

Hausgemachte 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! [Vegetarische Alternativen auf Anfrage!](#)