

UNSERE SPEISEKARTE VOM 21. – 25. SEPTEMBER 2022

RESTAURANT + ABHOLSERVICE

VORSPEISEN

Kartoffel-Creme-Suppe veg. 4,20 EUR

Bruschetta – Baguette | Tomaten & Zwiebeln | Olivenöl & Balsamico veg. 5,50 EUR

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

HAUPTGERICHTE

Großer gemischter Salat mit Senfdressing 14,50 EUR

dazu gebratene Streifen vom **Schweinefilet** und karamellierte **Walnüsse**

Rumpsteak „Strindberg“ mit einer Senfkruste gratiniert dazu Pommes-Frites und Speckbohnen 26,50 EUR

Rinderhüftgeschnetzeltes „Stroganoff“ dazu kleine Rösti-Taler 16,50 EUR

Lammkeulen-Braten mit feiner Lammjus | Rosmarinkartoffeln | Speckbohnen 19,50 EUR

Risotto mit frischen Steinpilzen und Parmesan 17,50 EUR

Piccata Milanese – zwei Kalbschnitzel im Ei-Parmesan-Mantel auf Tomatenspaghetti 19,50 EUR

Hausmannskost – **Spitzkohleintopf veg.** 9,50 EUR mit **Kaßler** 11,50 EUR

Hausgemachtes großes **Rösti** mit **gebratenem Lachsfilet** auf Blattspinat 16,50 EUR

Hausgemachte Fischlasagne | Tomaten | Spinat | Lachs | Krabben...15,50 EUR

Sherry-Matjesfilet mit Bratkartoffeln und Speckbohnen 13,00 EUR

Zartes Putenschnitzel in Preiselbeer-Rahmsauce mit Camembert überbacken dazu Röstitaler 14,50 EUR

Zwei kleine Rahmschnitzel 14,50 EUR
vom Schwein in Rahmsauce dazu hausgemachte Spätzle

DESSERT VEG.

Fruchtig-frisch: Limoncello-Tiramisu -im Glas serviert- 4,50 EUR

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanille-Eis und Sahne 6,50 EUR

Vielen Dank und guten Appetit!

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!](#)

Fragen und Bestellungen via E-Mail, telefonisch oder per Whatsapp unter 02335 / 60708 !