

# UNSERE SPEISENKARTE VOM 10. – 14. APRIL 2024

## RESTAURANT UND ABHOLSERVICE

### VORSPEISEN

**Spargel-Creme-Süppchen** mit Sahnehaube veg. 5.90

**Bruschetta** – Kräuterbaguette // Tomaten & Zwiebeln // Olivenöl & Balsamico veg. 6.90

**Gemischter Beilagen-Salat** mit Senfdressing veg. 5.90

### HAUPTGERICHTE

½ Pfund **deutscher Spargel** // Salzkartoffeln // Sauce hollandaise // gekochter Schinken  
24.90

**„Fischpfanne“** – Lachs- und Kabeljaufilet im Reisrand // Kräuter-Dillsauce 22.90

**Rinder-Hüft-Steak** // geschmorte Champignons & Zwiebeln // Pommes-Frites 24.90

Rosa gebratenes **Rumpsteak** // **Pfeffer-Cognac-Sauce** // Pommes-Frites 26.90

Gebratene **Kalbsleber „Berliner Art“** – 24.90  
Kalbsjus // Apfelspalten & Schmorzwiebeln // Kartoffelpüree

Zwei Medaillons vom **Schweinefilet in Steinpilz-Rahm-Sauce** 24.90  
Broccoli // Kroketten

**Großer bunter Salat** // Senfdressing // gebratene **Kräutergarnelen** 17.90

Überbackenes **Putensteak** // Ananas & Pfirsich & Käse // Curry-Reis 18.90

**Zwei kleine Rahmschnitzel** 16.90  
vom Schwein in Rahmsauce dazu hausgemachte Spätzle

### DESSERT VEG.

Der Klassiker! **Vanille-Eis & heißen Kirschen** dazu Schlagsahne 6.90

Fruchtig leicht! **Heidelbeer-Mascarpone-Creme** -im Glas serviert- 5.90

### 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!