

UNSERE SPEISENKARTE VOM 05. – 09.06. 2024

RESTAURANT UND ABHOLSERVICE

VORSPEISEN

- Klare Rinder-Hühner-Brühe** mit Einlage 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 oder zerlassene Butter
mit gemischtem Schinken 24.90
mit einem Schweineschnitzel 26.90
- Zwei Medaillons vom **Schweinefilet** // **Pfifferling**-Rahmsauce // Krokette 27.90
- Zartes **Poulardenbrust-Geschnetzeltes** 21.90
// Steinpilz-Rahmsauce // hausgemachte Spätzle
- Kalbsleber „Berliner Art“** 24.90
// Kalbsjus // geschmorte Apfelspalten & Zwiebeln // Kartoffelpüree
- Geschnetzeltes von der Kalbsleber** 26.90
// frische **Pfifferlinge** // Kartoffelpüree
- Rosa gebratenes **Rumpsteak „Strindberg“** 28.90
// mit Zwiebel-Senfkruste gratiniert // Speckböhnchen // Pommes-Frites
- Großes hausgemachtes **Rösti** // gebratenes **Lachsfilet** // geschmorter **grüner Spargel** 19.90
- Saisonal: Gebratenes **Schnitzel** vom Eifeler Landschwein 21.90
// frische **Pfifferlinge** // Bratkartoffeln
- Großer gemischter **Salat** // Eisberg // Möhren // Radieschen // Paprika // Gurken //
Senfdressing // gebratenes **Lachsfilet** im Sesammantel 17.90
- Der Klassiker: **Zwei kleine Rahmschnitzel** 16.90
vom Schwein in Rahmsauce dazu hausgemachte Spätzle

DESSERT VEG.

- Erdbeerbecher!** Frische deutsche Erdbeeren // Vanille-Eis // Schlagsahne 6.90
Hausgemachte braune mousse au chocolat – im Glas serviert 4.90

GUTEN APPETIT!

Vielen Dank für Ihre Bestellungen!

Bestellungen via Email, 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!](#)