

UNSERE SPEISENKARTE VOM 03. – 07. JULI 2024

RESTAURANT UND ABHOLSERVICE

VORSPEISEN

- Fruchtiges **Tomatencreme-Süppchen** mit Sahnehaube veg. 5.90
Bruschetta – Kräuterbaguette // Tomaten & Zwiebeln // Olivenöl & Balsamico veg. 6.90
Gemischter Beilagen-Salat mit Senfdressing veg. 5.90

HAUPTGERICHTE

Fischgericht von der Tageskarte! Lassen Sie sich überraschen!

- Rosa gebratenes **Rumpsteak** // hausgemachte Kräuterbutter // Pommes-Frites 26.90
Zwei Medaillons vom **Schweinefilet** // **Pfifferling**-Rahmsauce // Kroketten 24.90
Zartes **Kalbslebergeschnetzeltes** // Pfifferling-Rahmsauce // Kartoffelpüree 24.90
Gebratenes **Schweineschnitzel** // frische **Pfifferlinge** // Bratkartoffeln 21.90
Saftiger **Schweinenackenbraten** // deftige Zwiebelsauce // Bratkartoffeln 24.90
Frische **Pfifferlinge** // Speck & Zwiebeln // **Rührei** // Baguette // Salatbeilage 16.90

Ofenfrisch und hausgemacht: **Lasagne** -italienische Art 16.90

Altbewährt: **Bauernomelette** // Kartoffeln & Mettwurst // Zwiebeln & Gürkchen 16.90

Frische **Matjesfilets** 16.90

hausgemachter Kräuterquark // Speckböhnchen // Bratkartoffeln

Salat „Markus“ // großer gemischter **Salat** // Senfdressing 16.90

karamellisierte Sonnenblumenkerne // in Honig gebratene **Putenbruststreifen**

Zwei kleine Rahmschnitzel 16.90

vom Schwein in Rahmsauce dazu hausgemachte Spätzle

DESSERT VEG.

Erdbeerbecher – deutsche Erdbeeren // Vanille-Eis // Schlagsahne 6.90

Hausgemachte **mousse au chocolat** -im Glas serviert- 4.90

GUTEN APPETIT!

Vielen Dank für Ihre Bestellungen!

Bestellungen via Internet, telefonisch oder per Whatsapp unter 02335 / 60708 !
Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Zutat und Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können oder deren Dokumentation, fragen Sie bitte unsere MitarbeiterInnen! [Vegetarische Alternativen auf Anfrage!](#)