

UNSERE SPEISENKARTE VOM 10. – 14. JULI 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

- Rosa gebratenes **Rumpsteak** „Strindberg“ 28.90
mit einer Zwiebel-Senfkruste gratiniert // Pommes-Frites // Speckböhnchen
- Zartes **Rindergulasch** mit Champignons // Burgunder-Sauce // hausgemachte Spätzle 19.90
- Zwei Medaillons vom **Schweinefilet** // **Pfifferling**-Rahmsauce // Krokette 26.90
- Gebratenes **Schweineschnitzel** // frische **Pfifferlinge** // Bratkartoffeln 21.90
- Risotto mit frischen Pfifferlingen** // ein Schuss Weißwein // Parmesan veg. 19.90
- „**Spätzlepfanne**“ – hausgemachte Käse-Rahm-Spätzle // Schmorzwiebeln veg. 16.90
- Gebratenes **Putenschnitzel** // Paprikasauce // Pommes-Frites 17.90
- Maccheroni** mit grünem Spargel und gebratenen **Lachswürfeln** 20.90
- Großer gemischter Salat** // Senfdressing 17.90
als Topping karamellierte **Schweinefilet**-Spitzen & kandierte **Nüsse**
- Zwei kleine Rahmschnitzel** 16.90
vom Schwein in Rahmsauce dazu hausgemachte Spätzle

DESSERT VEG.

- Saisonal: **Erdbeerbecher** – deutsche Erdbeeren // Vanille-Eis // Schlagsahne 6.90
- Dessertvariation: Schokoladen-**Eclairs** // frische **Erdbeeren** // **mousse** au chocolat 6.90

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!