

# Unsere Saison-Menüs

## MENÜ 1 28,90 €

Tagessuppe

Schweinemedallions aus der Pfanne  
mit Camembert und Preiselbeeren gratiniert,  
dazu Broccoli in Mandelbutter und Kartoffelrösti

Tagesdessert

## MENÜ 2 17,90 €

Tagessuppe

Hausgemachte Sauerkrautroulade vom Schweinerücken  
mit Kartoffelpüree und einem bunten Salat

Tagesdessert

## MENÜ 3 27,90 €

Tagessuppe

Glacierter Hirschkalbsbraten mit Waldpilzen in Wildrahmsauce,  
einer Kompottpastete, Rosenkohl und Butterspätzle

Tagesdessert

## MENÜ 4 33,90 €

Tagessuppe

250 Gramm Rib-Eye-Steak -rosa gebraten- mit BBQ-Sauce,  
Pommes-frites und buntem Salat

Tagesdessert

## MENÜ 5 19,90 €

Tagessuppe

Mescheder Köhlerbraten (Schinken)  
auf Butterspätzle mit Altbiersauce, dazu Bohnensalat

Tagesdessert

## MENÜ 6 22,90 €

Tagessuppe

Gebratenes Poulardenbrustfilet  
auf Bandnudeln mit Gorgonzolasauce und Kirschtomaten

Tagesdessert

## MENÜ 7 22,10 €

Tagessuppe

Hausgemachte Rinderroulade „Gärtnerin“ (mit Speck und Zwiebeln gefüllt)  
dazu buntes Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

Tagesdessert

## MENÜ 8 22,10 €

Tagessuppe

„Tafelspitz“ mit Meerrettichsauce,  
feinen Gemüsestreifen, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat

Tagesdessert

# Unsere Saison-Menüs

## MENÜ 9 26,50 €

### Tagessuppe

Filetspitzen vom Schwein mit frischen Champignons in Rahmsauce,  
serviert auf Schupfnudeln, dazu ein bunter Salat

### Tagessdessert

## MENÜ 10 33,90 €

### Tagessuppe

„Pfeffer-Rumpsteak“ medium gebraten,  
mit Pfefferrahmsauce, Kroketten und buntem Salat

### Tagessdessert

## MENÜ 11 25,90 €

### Tagessuppe

Gedünstetes Kabeljau-Filet mit Krabben in Dillrahmsauce,  
Butterreis und gemischtem Salat

### Tagessdessert

## MENÜ 12 25,90 €

### Tagessuppe

Zanderfilet aus der Pfanne;  
mit Dijon-Senf-Sauce, Petersilienkartoffeln und einem bunten Salatteller

### Tagessdessert

## Vegetarische Gerichte

Frische Blattsalate in Kräuterdressing mit Tomaten,  
Mozzarella, Balsamico und gefüllten Kartoffeltaschen



16,90 €

**Vegan:** Mediterranes Kartoffel-Gemüse-Ragout

mit gerösteten Mandeln garniert, dazu Blattsalat in Balsamico-Dressing



16,90 €

## Tellergerichte für Alt & Jung

Hausgemachte Sauerkrautroulade vom Schweinerücken  
mit Kartoffelpüree und kleinem Salat

12,90 €

Schweinelendchen „Forstmeister“ mit frischen Champignons  
in Rahmsauce, Kroketten und kleinem Salat

16,90 €

Gebratenes Poularden-Brust-Filet „Indische Art“  
mit Früchten in Currysauce, Butterreis und kleinem Salat

13,90 €

Hausgemachte Rinderroulade „Gärtnerin Art“  
mit buntem Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

13,90 €

„Tafelspitz“ mit Meerrettichsauce, feinen Gemüsestreifen,  
Petersilienkartoffeln und kleinem Salat

13,90 €

Kleines „Wiener Schnitzel“ vom Schweinerücken  
mit Pommes-frites und kleinem Salat

12,90 €

Schollenfilet in Sesam-Ei-Hülle gebraten  
mit Salzkartoffeln und kleinem Salat

13,90 €

Tagessuppe zu den „Vegetarischen Gerichten“ und zu den „Tellergerichten für Alt & Jung“ 2,00 €.

Nicht alle Umbestellungen sind möglich, bitte haben Sie Verständnis.