

KARFREITAG, 18. April 2025

Gemüsecremesuppe		3,40
1/2 Karpfen gebacken oder blau mit Beilagen	100 g 3,90 Euro	ab 14,50
Forelle gebacken oder blau mit Beilagen		19,90
Schollenfilet in Mandelhülle gebacken mit Kartoffelsalat und Sauce Remoulade		16,80
Rotbarschfilet gebacken mit Kartoffelsalat und Sauce Remoulade		16,20
Zanderfilet gebraten an Zitronenbittersauce, dazu Salzkartoffeln		18,20
Lachssteak vom Rost mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln		18,20
Fischroulade mit Gemüse gefüllt an Bärlauchsahnesauce dazu Salzkartoffeln		15,20
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln		13,90
Irischer Räucherlachs mit Baggers und Preiselbeeren		16,20
<hr/>		
Gemüsestrudel mit Kräuterjoghurdipp dazu großen Salat		14,90
Maultaschen gefüllt mit Spinat und Hafersahne an Tomaten-Gemüsesauce (vegan)		12,00
<hr/>		
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites <u>oder</u> Kartoffelsalat		14,90
Schweinemedallions in Champignon – <u>oder</u> Pfefferrahmsauce mit Kroketten		15,20
Schweineschäuferle mit Kloß ^{2/3/5}		16,50
Rinderroulade in Burgundersauce mit Kloß ^{2/3/5}		17,90
Hähnchenbrust Natur vom Rost in Pfefferrahmsauce dazu Rösti		16,50
<hr/>		
Beilagensalat oder Apfelblaukraut oder Mixgemüse		4,00
<hr/>		
<u>Dessert</u>		
Gemischtes Eis¹		5,80
Vanilleeis¹ mit heißen Himbeeren oder Sauerkirschen oder Schokosauce		6,20
Nürnberger Apfelküchle mit Vanilleeis ¹ und Preiselbeeren		7,40

Frag Fremdstoff-Vermerk: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 Geschwefelt, 6 Koffeinhaltig, 7 Chininhaltig
Fragen zu Allergenen, Fremdstoffen und Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns an!