

Empfehlungen vom 03.08. – 08.08.

Rahmsüppchen von Weilerhof – Strauchtomaten mit Croutons	4,70 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle	4,70 €
Rahmpfifferlinge mit Speck, Zwiebeln und Kräutern dazu Semmelknödel	13 €
- Pfifferlinge Gerne auch Vegetarisch -	
Bunt gemischte Blattsalate mit Kresse und Sprossen mit Körner und unserem Kräuterdressing mariniert	
- Mit gebratenen Pilzen	11,50 €
- Mit gebratenen Putenbruststreifen	12,80 €
- Mit gebratenen Rinderstreifen	13,80 €
- Mit gebratenen Garnelen	14,80 €
- Bunter Beilagensalat	4,70 €
Doppelter Cheeseburger mit allen Drum & Dran dazu Pommes Frites	12 €
½ Hähnchen mit Pommes Frites (Zubereitungszeit 30 min.)	9 €
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Blattsalaten und Pommes Frites	14,90 €
Champignonrahmschnitzel mit Pommes Frites und Salat	13,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites & Blattsalaten	12,80 €
Hackbraten auf Rahmpfifferlingen mit Salzkartoffel	14,50 €
„Pfifferlingpfännchen“ Medaillons vom Schweinefilet mit cremigen Pfifferlingen und Kräutern dazu Semmelknödel	19,90 €

Mailänder Schnitzel mit Tomaten – Hackfleischsoße & Käse überbacken	
dazu Pommes Frites und Blattsalate vom Markt	14 €
Ofenfrisches knuspriges Schäufole in Biersoße	
mit Specksauerkraut und Kartoffelknödel	15 €
Gebratenes Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter	
und Pommes Frites mit Blattsalate vom Markt	22,90 €
Rindersauerbraten mit Gemüse und Semmelknödel	14,80 €
Gebratene Kalbsleberscheiben „Berliner Art“ mit Kartoffelstampf	16,80 €
Flammkuchen Klassisch mit Speck & Zwiebeln	8,90€
Marinierter Wurstsalat mit Bratkartoffel	8 €
Gebratene Tranche vom Zander auf ZucchiniGemüse	
in Thymianschaum mit Polenta	16,80 €
Crème brûlée von der Vanille mit Mangosorbet	6,80 €
Nussbecher mit Walnusseis und Vanilleeis, Sahne und Nusslikör	6,50 €
Affogato – Salz Karamelleis übergossen mit Espresso	4,50 €