

Speisekarte für Freitag, den 16. November 2018

Vorspeise:

Austernpilze in Knoblauchbutter gebraten an bunter Salatgarnitur € 9,80

Suppen

Leberknödelsuppe € 4,50

Blumenkohlcremesuppe € 3,80

Klare Gemüsesuppe € 3,60

Menü

Blumenkohlcremesuppe

Seelachsfilet vom Grill auf Orangen-Fenchelsalat mit Petersilienkartoffeln € 8,90

Der Küchenchef empfiehlt

Grillteller mit verschiedenen Medaillons,

Kräuterbutter, Würstl, Speck, Pommes frites, Grilltomate und gemischtem Salat € 18,80

Tagesspezialitäten

Schweinebraten mit Semmelknödel und gemischtem Salat € 9,80

Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettich, Petersilienkartoffeln und Cremespinat € 10,50

Schweineschnitzel gebacken mit Pommes frites und gemischtem Salat € 14,50

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat € 18,80

Bunte Salatplatte mit Putenbruststreifen, feurigem Dip und Baguette € 10,80

Schweinefilet in Rahmschwammerlsoße mit Spätzle und gemischtem Salat € 16,60

Putenbruststeak „Madagaskar“ in grüner Pfeffersoße mit Kroketten und Salat € 14,20

Wild aus dem Werdenfelser Land

Hirschkalbsbraten in Wacholder mit Preiselbeeren, Spätzle und Blaukraut € 16,80

Hirschkalbsgulasch mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Blaukraut € 12,80

Fisch

Gemischter Fischteller mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Petersilienkartoffeln € 17,90

Vegetarisch

2 Stück Spiegeleier mit Cremespinat und Petersilienkartoffeln € 8,80

Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren € 6,20