

Tageskarte für Freitag, den 31.07.2026

Suppe mit Hackbällchen vom Rind, Reis und Gemüse ACJL 8,-

Pute in Curryrahmsoße mit Penne ACGL 9,90

Matjes auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen, Salatgarnitur und Sahnemeerrettich ACGL78 11,-

Carpaccio vom Rind auf Rucola mit Parmesan, Olivenöl und Balsamico Creme, Cherrytomaten,
dazu Knoblauchbrötchen ACG78 15,-

Gebratene Geflügelleber auf Salat mit Champignons Zwiebeln und
karamellisierten Apfelstücken GME8 16,-

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig auf Salat, dazu Walnusskerne und
Balsamico Dressing GH78L 17,-

Frischer Matjes mit Speckböhnchen, dazu Bratkartoffeln und Sahnemeerrettich GN78L 17,-

Nudelpfanne mit gebratenen Putenstreifen, Champignons und grünem Pfeffer in
Käserahmsauce AGCL78 17,-

Gebratenes Haxenfleisch auf Endiviensalat mit Kartoffeldressing M78J 17,-
Salat „Bombay“ mit gebratener Hähnchenbrust und frischen Früchten
in Currydressing G78 19

Gebackenes Schollenfilet mit Limettendip und warmen

Kartoffel-Endiviensalat ACGD 20,-

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, dazu
Bratkartoffeln und Salat CGMA 29,-

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren und Sahne cg 8,-

Warmes Schoko-Soufflé auf Vanillesauce, dazu Sahne acg 8,

Tageskarte für Samstag und Sonntag den

01.08. – 02.08.2026

Champignoncremesuppe mit gebratenen Speckstreifen und Croûton GL 8,-

Matjes auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen, Salatgarnitur und Sahnemeerrettich ACGL78 11,-

Carpaccio vom Rind auf Rucola mit Parmesan, Olivenöl und Balsamico Creme, Cherrytomaten,
dazu Knoblauchbrötchen ACG78 15,-

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig auf Salat, dazu Walnusskerne und
Balsamico Dressing GH78L 17,-

Frischer Matjes mit Speckböhnchen, dazu Bratkartoffeln und Sahnemeerrettich GN78L 17,-

Nudelpfanne mit gebratenen Putenstreifen, Champignons und grünem Pfeffer in
Käserahmsauce AGCL78 17,-

Gebratenes Haxenfleisch auf Endiviensalat mit Kartoffeldressing M78J 17,-

Roastbeef kalt, rosagebraten mit Folienkartoffel, Kräuterquark und Salat GLM 19,-

Salat „Bombay“ mit gebratener Hähnchenbrust und frischen Früchten
in Currydressing G78 19

Hacksteak vom Kalb mit Pfeffersoße, Pommes und grünem Salat ACGLM 19,-

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, dazu
Bratkartoffeln und Salat CGMA 29,-

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren und Sahne CG 8,-

Warmes Schoko-Soufflé auf Vanillesauce, dazu Sahne ACG 8,