

Tageskarte für Montag den 27.07.2026

Terrine grüner Bohneneintopf mit Schweinefleisch 78 8,-

Gulasch Pfanne „Jäger Art“ dazu Penne und Creme fraiche GME78 9,90

Matjes auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen, Salatgarnitur und Sahnemeerrettich ACGL78 13,-

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,-

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

,-

Schweinenackensteak mariniert in Barbecue Sauce, dazu
Steakhouse Pommes und Krautsalat JLMA78 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,-

Tageskarte für Dienstag den 28.07.2026

Terrine Kartoffel-Blumemkohleintopf mit Bockwurst	GIL78	8,-
Reibekuchen mit Apfelmus	GME78	9,90
Reibekuchen mit Räucherlachs und Crème fraiche	FGME78	14,-
Matjes auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen, Salatgarnitur und Sahnemeerrettich	ACGL78	13,-
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,-
Original Königsberger Klopse vom Kalbfleisch in Kapernsoße mit Kartoffelpüree und Rote Bete Salat	GME78	19,-
Salat „Bombay“ mit gebratener Hähnchenbrust und frischen Früchten in Currydressing	G78	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,-