

Tageskarte für Freitag den 24.07.2026

Terrine grüner Bohneneintopf mit Schweinefleisch 78 8,-

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

Gefüllte Paprika mit gemischtem Hackfleisch auf Tomatensoße, dazu Salat AJL78 14,-

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,-

Gebackenes Seelachsfilet mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat,
dazu Remoulade ACDGJL78 18,-

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,-

Tageskarte für Samstag und Sonntag den

25.07. – 26.07.2026

Terrine ungarische Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel und Spätzle GME78 8,-

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,-

Ofenfrischer Leberkäse mit Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und Krautsalat ACG78 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,-

Cordon bleu von der Hähnchenbrust mit Brokkoli, Kroketten
und Sauce Hollandaise ACGJL78 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,-