

Spezialitäten des Tages

Aperitif des Monats: Waldmeister Maibowle aufgefüllt mit trockenem Sekt -0,11-	3,60 €
Rinderkraftbrühe mit Fleisch- und Gemüseeinlage und einem Schuss Sherry verfeinert	3,80 €
Brokkolisüppchen mit pikanter Einlage u. Rahm verfeinert, im Weckglas serviert --- 4,10€ größer mit Baguette	5,20 €
*** Hauptgerichte ***	
Poulardenbrust natur gebraten auf Gemüse –süß-sauer- Asia-Nudeln, u. ein bunter Salatteller	13,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ in Butter gebraten dazu eine Kartoffelbeilage und ein Salatteller	12,50 €
Steak v. Weideochsen an Cognacrahmsoße oder mit Burgunder-Zwiebelsoße , Röstitaler und Salatteller	18,90 €
Schnitzelmedaillons an Champignonrahm- oder Zigeunersoße, dazu Kroketten und ein Salatteller	12,30 €
Rotbarben-, Zander- u. Wolfsbarschfilet an Estragoncreme, dazu Kartoffelwürfel und Salatteller	16,80 €

Frühlingssalat-Teller mit Schinken, Tomaten, Käse und geb. Champignons an Crème-dressing, Toast	11,30 €
Nudeln in Steinpilzsoße geschwenkt, getr. Tomaten, Serranoschinken, sowie Gemüse garnitur serviert	9,60 €
mit Salatteller	12,50 €
Kinderteller -bis 12 Jahre- Kleines Schnitzel mit Pommes frites Salatbeilage und einer kleinen Überraschung	6,70 €

Tischreservierung / Hähnchenvorbestellung ---

1/2 Tag vorher, immer ratsam!!!!