

Abendkarte für Reise-Gesellschaften 2020

zu allen Gerichten servieren wir Ihnen ein Tagesdessert

Suppe

I. **Hühnersuppe** mit Einlage **4,90 €**

2. **Vesper - Platte**

Rustikale Platte mit Sauerländer Schinken, diverse Käsesorten Wurstsortiment, schön ausgarniert mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln, dazu reichen wir Biggetaler Landbrot, Butter und Remoulade **10,80 €**

3. **Ofenkartoffel** mit Sauerrahm gefüllt

an tranchierter Hähnchenbrust

und einer Salatgarnitur **10,50 €**

4. **Hawaii Toast**

Kochschinken mit Ananas und Käse überbacken mit Preiselbeeren ausgarniert **7,90 €**



Nudelgericht
5. **Penne an Tomatenragout** (Vegetarisch)

mit frischem Parmesankäse und einen gem. Salat **12,50 €**



6. **Bunter Salatteller**

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen im Balsamico-Dressing ausgarniert mit geriebenen Käse, frischen Champignons und Sauerrahmdipp, Baguettebrot **12,90 €**

Schnitzelvariationen

7. **Schnitzel an Rahmsauce** mit frischen Champignons

8. **Schnitzel an Pfefferrahmsauce**

9. **Schnitzel an Zigeunersauce**



als Beilagen zu den Schnitzelgerichten reichen wir einen Salatteller und pommes frites **13,90 €**

täglich geöffnet ab 11.00 Uhr bis in die Abendstunden außer montags. **Montag ist unser Ruhetag.** (bei Feiertagen alternativer Ruhetag ist der Dienstag)

Auch zur Winterzeit!

Gerne reichen wir Ihnen unsere Broschüre mit ausgewiesenen Allergenen sowie Zusatzstoffen

Info

IO. **Seeterrassen - Teller**

zwei Medaillons vom Schweinefilet in Rahmsauce mit frischen Champignons, serviert an Broccoligemüse mit Sauce Hollandaise gratiniert, als Beilage reichen wir Kartoffelrösti **14,90 €**



II. **„Bombay“**

Filet von der Hähnchenbrust auf Currysauce mit gedünsteten Pfirsichstreifen, dazu servieren wir Kroketten **13,50 €**

I2. **„AIDA“**



zarte Medaillons vom Schweinefilet mit Preiselbeeren und Käse überbacken, serviert mit einem gem. Salat und pommes frites **17,30 €**

I3. **Sauerländer Grillteller**

Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchenbrust ausgarniert mit frischen Champignons und hausgemachter Kräuterbutter, serviert mit feinem Gemüse, als Beilage reichen wir pommes frites **17,90 €**

I4. **Rumpsteak „Madagaskar“** (ca.200g)

Argentinisches Rumpsteak auf pikanter Pfeffersauce, einen gemischten Salatteller und Kroketten **21,90 €**

gerne Ihr Steak auch größer, für a.50g mehr Steakgewicht berechnen wir 2,80 €



I5. **Heringsfilet „Hausfrauen Art“**

ingelegt in Sahne mit Zwiebeln, Gurken und Äpfeln, dazu reichen wir Schwenkkartoffeln **12,80 €**

I6. **Zanderfilet „Winzer Art“**

auf Dillrahmsauce verfeinert mit einem Schuss Weißwein, dazu reichen wir einen gemischten Salatteller und Salzkartoffeln **17,30 €**