

Abendkarte für Reise-Gesellschaften 2021

zu allen Gerichten servieren wir Ihnen ein Tagesdessert

Suppe

I. Hühnersuppe mit Einlage **4,90 €**

2. Currywurst mit pommes frites
und Majonaise **7,80 €**

3. Ofenkartoffel mit Sauerrahm gefüllt
mit gebratener Hähnchenbrust an Salatgarnitur **11,50 €**

4. Ofenkartoffel mit Sauerrahm gefüllt
mit Norwegischem Räucherlachs an Salatgarnitur **12,50 €**

5. Bandnudeln auf Rahmsauce (vegetarisch)
mit frischen Champignons dazu einen gem. Salat **13,80 €**

6. Bunter Salatteller
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen im Balsamico-Dressing
ausgarniert mit geriebenen Käse, frischen Champignons
und Sauerrahmdipp, Baguettebrot **13,50 €**

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 **14,50 €**

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!

Info

Auf Wunsch gerne eine kalte Platte,
nur gegen Vorbestellung, 1 Tag vorher.
**gemischtes Schnittchen mit Schinken gek./roh
und Käse, ausgarniert mit Tomate und Gurke 10,80 €**

IO. Seeterrassen - Teller

zwei Medaillons vom Schweinefilet in Rahmsauce mit
frischen Champignons, serviert an Broccoligemüse
mit Sauce Hollandaise gratiniert,
als Beilage reichen wir Kartoffelrösti **16,50 €**



II. „Bombay“

Filet von der Hähnchenbrust auf Currysauce
mit gedünsteten Pfirsichstreifen,
dazu servieren wir Kroketten **14,80 €**

I2. „AIDA“



zarte Medaillons vom Schweinefilet
mit Preiselbeeren und Käse überbacken,
serviert mit einem gem. Salat und pommes frites **18,50 €**

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 **18,90 €**

I4. Rumpsteak „Madagaskar“ (ca.200g)

Argentinisches Rumpsteak auf pikanter Pfeffersauce,
einen gemischten Salatteller und Kroketten **22,90 €**

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 **13,50 €**

I6. Zanderfilet „Winzer Art“

auf Dillrahmsauce verfeinert mit einem Schuss Weißwein,
dazu reichen wir einen gemischten Salatteller
und Salzkartoffeln **18,90 €**