



Speisekarte im July



Vorspeise:

- 2 Möhren – Kartoffel - Puffer mit Kräuterquark 8,50
- kleinen – frischen Salatteller 4,50

Vegetarisch:

- Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleier und Gewürzgurke 10,50
- großen Salatteller mit Käsestreifen 11,50

Fisch:

- gebratenes Zanderfilet mit Bärlauchbutter und würzigen Bratkartoffeln 19,50

Saisonal:

- frische Pfifferlinge - gebraten mit Speck und Zwiebeln dazu hausgebackenes Olivenbrot 13,50

Klassiker:

- Jungschweinschnitzel an Champignon – Rahm mit Kartoffelstäbchen 13,90
- Bauernfrühstück mit Gewürzgurke 12,50
- zart geschmorte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ an Rotweinsauce mit Kartoffel - Drillingen 21,50

Dessert:

- Heiße Liebe (2 x Vanilleeis mit heißen Früchten) 6,00
 - Überraschungsdessert aus der Küche 8,50
- 