

Speisekarte im August

Vorspeise:

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

Vegetarisch:

- großen Salatteller mit Käsestreifen 11,50

Fisch:

- gebratenes Zanderfilet mit „Bärlauchbutter“
und würzigen Bratkartoffeln 19,50

Spezialitäten:

- frische Pfifferlinge - gebraten mit Speck und Zwiebeln
dazu hausgebackenes Olivenbrot 13,50
- Feuertopf
Hackfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Bohnen
und Baguette 11,00

Klassiker:

- Pulled - Pork Burger mit Salat, Gurke, Tomate, Käse,
Röstzwiebeln mit Kartoffelspalten 13,90
- Jungschweinschnitzel „Holstein“ mit Spiegelei
und würzigen Bratkartoffeln 13,90
- pikantes Rumpsteak mit Kräuterbutter
und Kartoffelstäbchen 25,80

Dessert:

- Heiße Liebe (2 x Vanilleeis mit heißen Früchten) 6,00
- Black & White (2 x Schokoeis mit Sahne + Eierlikör) 5,00