

Speisekarte im September

Vorspeise:

- cremige Kartoffel – Suppe mit Rauchend 6,50
- kleinen – frischen Salatteller 4,50

Vegetarisch:

- Sellerieschnitzel mit Bratkartoffeln und Kräuterquark 12,90

Fisch:

- frische geräucherte Forelle mit Sahne-Meerrettich und würzigen Bratkartoffeln 17,30

Spezialitäten:

- Kartoffelrösti mit hausgebeiztem Dillachs und Kräuterquark 14,90
- Kartoffel – Waffel – Burger mit Avocadocreme, Salat, Hähnchenbrust, Spiegelei dazu eine Salatbeilage 18,50

Klassiker:

- Jungschweinschnitzel „Holstein“ mit Spiegelei und würzigen Bratkartoffeln 13,90
- zartes Schweinefilet mit Pfeffersauce und Kartoffelspalten 18,50
- pikantes Rumpsteak mit Kräuterbutter und Kartoffelstäbchen 25,80

Dessert:

- Schwarzwaldbecher Schokomouse mit Kirschen und Sahne 4,50