

„Unsere Empfehlungen der Woche“

Kraftbrühe vom Tafelspitz , mit Fleisch- Gemüseeinlage	6,30
Waldpilz-Cremesuppe mit Schmand verfeinert	6,80
Salat Caesar frischer Römersalat und gegrillte Hähnchenbrust, garniert mit gekochtem Ei, Kirschtomaten, Croutons und Parmesankäse	10,50
½ Dutzend Weinbergschnecken mit unserer Kräuterbutter überbacken, anbei Baguette	12,10
6 Seawater-Garnelen im Keramik Pfännchen mit unserer Kräuterbutter überbacken, anbei Baguette	13,20
Kartoffel-Spinatgratin saftiges Kartoffelgratin mit jungem Blattspinat und Käse überbacken	13,50
überbackene Lachs-Lasagne mit jungem Blattspinat und Rieslingsauce geschichtet	17,50
Högersdorfer Fischteller drei gebratene Fischfilets der Saison & einer Riesengarnele mit Zitronen-Butter angerichtet auf Wirsing Kohl anbei Bratkartoffeln	22,90
Zanderfilet im Speck-Mantel gebraten auf Rahmwirsing dazu knusprige Bratkartoffeln	22,90
Lachsfilet unter der Kartoffelkruste auf pikantem Spinat mit Zwiebeln und französischer Dijon-Senf-Soße	24,00
5 gebratene Riesengarnelen in einer leichten Knoblauch-Sahnesauce mit Bandnudeln, Kirschtomaten und Brokkoli	24,50
<u>„Die Neuen zarten Matjes sind da“</u>	
Drei zarte Matjesfilets mit Hausfrauen-Sahne-Sauce (Äpfel, Gurke, Zwiebeln) dazu reichen wir Petersilien-Kartoffeln	19,50
unsere Spezialität „Matjes an drei Soßen“ Hausfrauensoße, Honig-Dill-Senf und Sahnemeerrettich/Preiselbeeren serviert mit Petersilien-Kartoffeln oder Bratkartoffeln	21,90
Drei Matjes gut gekühlt auf Eis angerichtet mit feinen grünen Bohnen, Speckstippe und Bratkartoffeln	19,90
zart rosa gebraten Roastbeef vom Argentinischem Rindrücken , dazu servieren wir unsere Speck-Bratkartoffeln und hausgemachte Remouladensoße	20,50
Gebratene Geflügelleber Berliner Art mit Zwiebeln und Apfelringen frisch aus der Pfanne und hausgemachtem Kartoffelpüree	20,10
Scheiben von gebratener Hühnchenbrust auf rosa-Pfeffer-Soße mit frischen Bundmöhren und gebuttertem Langkornreis	22,50
Grillteller nach Art des Küchenchefs Medaillons vom Rind, Schwein und Hühnchen mit verschiedenen Hollandaise-Soßen überzogen und ein pochiertes Ei, frische Champignons, Blumenkohl, eine Grilltomate und Kartoffel-Kroketten	24,50
Herzhaftes Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebeln und frischen Champignons aus der Pfanne Kräuterbutter und deftigen Bratkartoffeln	24,70

Sehr geehrte Gäste, gerne können wir Ihnen Speisen, die Sie nicht mehr schaffen zu verzehren, einpacken.
Bitte haben Sie aber dafür Verständnis, das wir pro Packung 0,50 Cent für Material und Steuern berechnen müssen.
Haben Sie fragen zur Allergie- oder Zusatzstoff- Kennzeichnung, wenden sie sich bitte an einen unserer Servicemitarbeiter