



Wochenkarte vom 13. bis 20.11.2018

Karotten-Ingwer-Suppe mit Croutons 4,90 €

Rinderleber „Berliner Art“ 12,20 €/ klein 10,90 €
mit Röstzwiebeln, Bratapfel und Bratkartoffeln

Ofenfrische Gänsekeule / Gänsebrust 18,90 € / 19,20 €
mit gefülltem Bratapfel, Preiselbeeren, dazu Knödel & Apfel-Rotkraut

Rindertafelspitz 14,90 €/ klein 13,50 €
mit Meerrettich-Sauce, Preiselbeeren und Salzkartoffeln, dazu Salat vom Buffet

Sauerbraten 14,90 €/ klein 13,50 €
mit Knödel, Sauce und Salat vom Buffet

Schnitzel „Rusticana“ 13,50 € / klein 10,50 €
mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat vom Buffet

Hirschbraten 19,20 €/ klein 17,50 €
mit frischen Pfifferlingen in Wildsauce, dazu Preiselbeeren, Bratäpfel, Knödel und Rotkraut

Fränkischer Schwein'sbraten 11,20 € / klein 10,20 €
mit Röstzwiebeln, Bratensauce, Knödel und Rotkraut

gegrilltes Zanderfilet 15,50 €
mit Ratatouille-Gemüse und Tagliatelle

Feldsalat 9,90 €
mit gegrillter Gänseleber, Orangenfilets, Tomaten, Maronen,
Croutons, Himbeeren-Vinaigrette und ofenfrischem Weißbrot

Schweinemedailles „Schweizer Art“ 15,90 €
mit gekochtem Schinken, Champignons auf Röstitaler überbacken, dazu Salatbouquet

Argentinisches Rinderhüftsteak 17,50 €
mit gegrillten Auberginen & Paprika-Gemüse, dazu Ofenkartoffel mit pikanter Sauercreme

Zusatzstoffe:

1-Konservierungsstoffe, 2-Farbstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4-geschwefelt, 5-koffeinhaltig, 6-Süßungsmittel,
7-chininhaltig, 8-Geschmacksverstärker, 9-Vorderschinken, 10-Laktose, 11 geschwärtzt—

Allergen:

b Fisch, c Ei, g Milch, j Senf, k Sellerie, e Erdnüsse, s Sesamsamen, w Weichtiere,
a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), m Soja, l Krebstiere

