

SPEZIALITÄTEN des TAGES

___13. März___

Bärlauchcremesuppe mit Croutons 5,20

Hausgemachter **Heringssalat** „rot und weiß“- , fein garniert kl. 7,90/ 9,20

Matjesfilet „Hausfrauen- Art“ mit Apfel- Sauerrahm, Zwiebelringe 8,90

Räucherfischsülzchen mit gehacktem Ei, fein garniert 8,90

Schwertfischcarpaccio mit marinierten Steinpilzen 15,90

Ofenfrische Ente mit Rotkraut und Erdäpfelknödel 17,90

Kalbsrahmgulasch mit Nockerln 16,90

Gekochtes Rindfleisch mit Bärlauch- Blattspinat oder Semmelkren, dazu Rösti 14,90

Gebratene Blunz`n Rad`ln mit Speck- Krautsalat und Petersilerdäpfel 10,50

Gebackenes Surschnitzel mit Erdäpfel- Vogersalat 14,90

Steinpilzravioli geschwenkt in Paradeis- Pinienpesto, Parmesan 10,90

Gebratene Schweinsmedallions

in Bärlauch- Natursaft`l, dazu Gemüse und Kroketten 19,90

Gebratenes Hühnerbrüstchen

in Pfeffer- Obersauce, dazu Gemüse und Erdäpfelgnocchi 18,90

Tintenfischtuben in Olivenöl

mit Kräutern und Knoblauch gebraten, Stangenweißbrot 15,90

Gebratenes Zanderfilet mit mediterranem Gemüse und hausgemachten Nudeln 21,90
