

## Speisekarte für Freitag, den 21. Juni 2019

### Vorspeise

<i>Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln</i>	€ 8,20
<i>Hausgemachte Bratensülze mit Röstkartoffeln</i>	€ 8,80

### Suppen

<i>Leberknödelsuppe</i>	€ 4,50
<i>Spargelcremesuppe mit Einlage</i>	€ 4,20
<i>Leberspätzlesuppe</i>	€ 3,60

### Menü

<i>Leberspätzlesuppe</i>	
<i>Seelachs vom Grill auf Gurkengemüse und Petersilienkartoffeln</i>	€ 8,90

### Der Küchenchef empfiehlt

<i>Kalbsherz vom Rost mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und gebratenem Gemüse</i>	€ 14,50
---	---------

### Tagesspezialitäten

<i>Frischer Stangenspargel</i>	
<i>mit Schweinefilet, Petersilienkartoffeln und Soße Hollandaise</i>	€ 22,80
<i>Schweinebraten mit Semmelknödel und gemischtem Salat</i>	€ 9,80
<i>Münchener Zwiebelfleisch mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat</i>	€ 9,80
<i>Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettich, Petersilienkartoffeln und Cremespinat</i>	€ 10,50
<i>Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und gemischtem Salat</i>	€ 15,50
<i>Schweinefilet vom Rost mit frischen Rahmpilzen, Spätzle und Salat</i>	€ 16,60
<i>Milzwurst gebacken mit Kartoffelgurkensalat</i>	€ 9,20
<i>Putenbruststeak mit Curry Soße, dazu Basmatireis, gebratener Ananas und Salat</i>	€ 14,20
<i>Fitnesssalat mit Lendensteak, frischem Obst und Baguette</i>	€ 18,80

### Wild aus dem Werdenfelser Land

<i>Hirschkalbsbraten in Wacholder mit Preiselbeeren, Spätzle und Blaukraut</i>	€ 16,80
<i>Hirschkalbsgulasch mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Blaukraut</i>	€ 12,80

### Fisch

<i>Verschiedene Fischfilets vom Grill auf gegrillten Gemüse und Petersilienkartoffeln</i>	€ 17,80
---	---------

### Vegetarisch

<i>2 Stück Spiegeleier mit Cremespinat und Petersilienkartoffeln</i>	€ 8,80
--	--------

### Dessert

<i>Erdbeerbecher mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne</i>	€ 6,80
--	--------