

Tageskarte für Dienstag, den 3. Juni 2025

Vorspeise

Tomate-Mozzarella mit Rucola, Balsamico und Baguette € 12,20

Suppen

Leberknödelsuppe € 7,60

Blumenkohlcremesuppe € 6,50

Pfannenkuchensuppe € 5,90

Menü

Pfannenkuchensuppe

¼ Portion Grillhähnchen mit Pommes frites € 14,20

Küchenchef empfiehlt

Portion Stangenspargel mit Schweinefilet, Soße Hollandaise und Kartoffeln € 26,20

Tages Spezialitäten

Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat € 15,40

Hausgemachte Bratensülze mit roten Zwiebeln und Röstkartoffeln € 13,50

Gekochte Ochsenschulter mit Meerrettich, Petersilienkartoffeln und Karotten € 16,00

Münchner Zwiebelfleisch mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat € 15,60

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat € 26,00

Chicken Caesar Salat

mit gegrillter Hähnchenbrust, Kirschtomaten, Croutons und Parmesan € 15,60

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und gemischtem Salat € 21,00

Schweinefilet vom Grill mit Rahmschwammerlsoße, Spätzle und buntem Salat € 26,20

Putenbruststeak vom Rost mit grüner Pfeffersoße, Kroketten und buntem Salat € 18,80

Wild aus dem Werdenfelser Land

Gulasch vom Maibock mit Preiselbeeren, Butterspätzle und Blaukraut € 18,60

Zarter Maibockbraten mit Preiselbeeren, Butterspätzle und Blaukraut € 25,40

Maibocklendchen auf Cassis-Pfeffersoße mit Butterspätzle und Blaukraut € 31,80

Fisch

Duett von Lachs und Zander

mit Rieslingsoße, buntem Sommergemüse und Petersilienkartoffeln € 24,90

Vegetarisch

Portion Stangenspargel mit zerlassener Butter und neuen Kartoffeln € 24,50

Ricotta – Spinat Cannelloni mit frittiertem Rucola, Parmesan und buntem Salat € 13,90

Dessert

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne € 9,80