

Tageskarte für Freitag, den 27. Juni 2025

Vorspeise

1 große Frühlingsrolle mit Sweet-Chilisauce und Salatgarnitur € 10,90

Suppen

Leberknödelsuppe € 7,60

Geeiste Gurkenkaltschale € 6,50

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons € 5,90

Menü

Kleine geeiste Gurkenkaltschale

Rotbarschfilet mit Asiatischem Gemüse „süß-sauer“ in Glasnudeln geschwenkt € 14,20

Küchenchef empfiehlt

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

Lammkotelette vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und buntem Salat € 20,50

Tages Spezialitäten

Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat € 15,40

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

Münchener Zwiebfleisch mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat € 15,60

Milzwurst gebacken mit Remouladensauce und Kartoffelgurkensalat € 14,60

Schweineschnitzel „Münchener Art“

mit Meerrettich-Senfpanade und Kartoffelsalat € 18,20

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat € 26,00

Schweinefilet vom Grill mit Cognac-Pfeffersauce, Kroketten und buntem Salat € 26,20

Putenbruststeak in Thaicurry mit Kröckchen, Duftreis und gemischtem Salat € 18,80

Bunte Salate mit gebratenen Filetstreifen, sautierten Waldpilzen und Baguette € 19,80

Wild aus dem Werdenfelser Land

Hirschkalbsgulasch mit Preiselbeeren, Butterspätzle und Blaukraut € 17,60

Hirschkalbsbraten mit Preiselbeeren, Butterspätzle und Blaukraut € 24,40

Fisch

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

Vegetarisch

2 Stück Spiegeleier auf Cremespinat mit Petersilienkartoffeln € 12,20

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

Dessert

Schokoladensoufflee mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis und Obstgarnitur € 10,20