

26. Mai 2019
(von 12:00 – 21:30 Uhr)

Frische Maischolle ,“Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat in Rahmdressing	13,75
Frische Maischolle „Finkenwerder Art“ mit Speck garniert, dazu Bohnen und Röstkartoffeln Bohnen	14,75
Schweizer Wurstsalat in Vinaigrette mit Toast	9,00
Gefüllte Backkartoffel mit Lauchzwiebeln, Tomaten und Radieschen in Crème an buntem Salat in Vinaigrette	9,00

Hauptgerichte

1. Panierte Schollenfilets an hausgemachtem Kartoffelsalat	10,75
2. Hackbraten mit Brokkoli belegt und mit Kapernsauce nappiert, dazu Salzkartoffeln	11,00
3. Hähnchenstreifen mit Limettensauce und Kirschtomaten auf Nudel- Zucchini-Spaghetti	11,00 kleine Portion 9,75
4. Tagliatelle mit Schweinefiletstreifen in Pilzrahmsauce	11,75 kleine Portion 10,50
5. Farmerpfanne mit Schweinerückensteak, Spiegelei, Erbsen und Mais und Röstkartoffeln	12,50
6. Poulardenbrust mit Früchten belegt und mit Preiselbeer-Sahnesauce nappiert, dazu Röstitaler	14,00
7. Rinderroulade „Bürgerlich“ mit Erbsen, Möhren und Salzkartoffeln	14,25
8. Schnitzel, gefüllt mit Schinken und Duxelles, dazu Pfeffersauce und Pommes frites	14,25
9. Perlhuhnbrust mit Dijon-Senfsauce an Spargelrisotto	16,00
10. Fischplatte mit verschiedenen Sorten Fisch auf Mangold-Spargel-Selleriegemüse, dazu Bärlauchbutter und Röstitaler	16,50
11. Zanderfilet auf Gurken-Spargelgemüse, dazu Bratkartoffeln	16,75
12. Portion frischer, deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	15,50
13. Portion frischer, deutscher Stangenspargel mit Schnitzel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	22,00
14. Portion frischer, deutscher Stangenspargel mit Lachsscheiben, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	26,00

Mittags bis 15:00 Uhr sind eine Tagessuppe und ein kleines Dessert inklusive.