

Tageskarte - 10.12.2018

Weinangebot der Woche:

2015 Primitivo – Apulien D.O.P

Bouquet von roten Beeren und Früchten bei weichem Mundgefühl 0,2l 6,00

**Frische Seemuscheln "Rheinische Art" mit Lauch und Zwiebeln,
dazu Schwarzbrot 13,50**

**Frische Seemuscheln "Andalusische Art" mit Champignons, Zucchini,
Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch, dazu Schwarzbrot 14,00**

Hausgemachte Kürbiscremesuppe 5,75

Hausgemachte rote Betesuppe mit Meerrettich 5,75

Top Hit

Schweinebraten in Rahmsauce mit Petersilienkartoffeln und Rotkohl - **12,25**

Hauptgerichte

1. Hausgemachte Wirsingroulade mit Specktunke, dazu Salzkartoffeln 8,00
2. Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker 8,50
3. Tagliatelle mit Schweinefiletstreifen und Champignons in andalusischer Sauce 10,50
kleine Portion 9,25
4. Westfälischer Grünkohl mit Mettwurst und Röstkartoffeln 10,75
5. Spanferkelbraten in Dijon-Senfsauce auf buntem Gemüse mit hausgemachten Kroketten 13,00
6. Poulardenbrust in Pilzrahmsauce mit Röstitalern und Speckrosenkohl 13,50
7. Zwei kleine Schnitzel in Pfefferrahmsauce auf Speckbohnen mit Röstitalern 13,75
8. Kabeljaufilet und Jakobsmuscheln in Senfsauce auf Staudensellerie-Bohnen-Tomatengemüse an Tagliatelle 15,25
9. Fasanenbrustfilet mit Kräuterrahmsauce an Mandelbrokkoli, dazu hausgemachte Kroketten 16,00
10. Drei Schweinemedallions „Strindberg“ mit einer Senf-Zwiebelsauce überbacken, auf Blattspinat mit Röstitalern 16,00
11. Portion Gänsebraten: ¼ von der Gans mit Backapfel, hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 22,75

Dessertempfehlung:

Holunderblüten-Parfait an Fruchtsauce mit Clementinen garniert - **5,50**

Winter-Zauber: Parfait aus Spekulatius
und Lebkuchen an warmen Pflaumen - **5,75**