

Unsere Empfehlungen

<i>Bunte Blattsalate im Balsamico-Senf dressing mit 2 Schweinefiletmedaillons und frischen Pfifferlingen</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Chef-Salat Großer Salatteller mit Cocktaildressing Thunfisch, roten Zwiebeln und Schinken-Käsestreifen dazu Baguette</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Frische Pfifferlinge in Rahm mit Serviettenknödel dazu ein Salat</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Hausgemachte Rinderroulade in Rotweinsauce dazu Kroketten und bunte Sommergemüse</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Hähnchenschnitzel nach Teufels Art mit pikanter Sambalsauce, dazu Pommes frites und ein Salat</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Schollenfilet Finkenwerder Art dazu Petersilienkartoffeln und ein Salat</i>	<i>24,90 €</i>

Die neuen Matjes sind da

<i>1 Primtjes mit Zwiebeln und Essiggurke dazu Schwarzbrot und Butter</i>	<i>8,50 €</i>
<i>2 Primtjes mit Zwiebelringen dazu Butterbohnen und Röstkartoffeln</i>	<i>16,90 €</i>
<i>2 Primtjes mit Zwiebelringen an Dill-Sauerrahmsauce dazu Petersilienkartoffeln</i>	<i>15,90 €</i>

Zum Dessert empfehlen wir

<i>Haselnuss-Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern Mangosorbet und Sahne</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne</i>	<i>6,50 €</i>