

Unsere Mittagklassiker

Immer frisch zubereitet!

„Ladyteller“

Hähnchenbrustfilet gebraten,
mit glasierten Früchten
und Curryreis 16,90

„Seniorenteller“

Schweinefiletchen gebraten
mit frischen Champignons, kleiner
Salat und hausgemachte
Mandelkroketten 19,50

Gourmetschnitzel

Schweineschnitzel
mit Champignon-Pfefferrahmsoße,
hausgemachten Mandelkroketten 16,90

Schnitzel „Holsteiner Art“

Schweineschnitzel mit Spiegelei,
Erbsen und Möhren, Sc. Hollandaise
und Pommes 21,50

Emsländer Pfanne

Verschiedene Medaillons
auf Mais-Paprikagemüse
mit Kräuterjus und Bratkartoffeln 26,90

Rumpsteak „Holzfäller Art“

Argentinisches Rumpsteak 200 g
mit gebratenen Zwiebeln und
Kirschtomaten, dazu Kartoffeldipper
gemischter Salat 30,50

„Shoppinglunch“

Geschnetzeltes vom Schweinefilet
mit Champignonrahmsauce
auf Badischen Spätzle
täglich 17,90

Unsere Tagesangebote

Wochenmarkt Angebot

Frische grobe Bratwurst vom Grill
mit Bratkartoffeln, Spiegelei
und Salatteller 12,50

Angebot am Mittwoch

Schweineschnitzel mit Spargel
und Hollandaise überbacken
mit Petersilienkartoffeln 16,50

Angebot am Donnerstag

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet
mit Mango-Curry-Sauce
Butterreis und Salat 15,50

Fisch am Freitag

Gebratenes Zanderfilet
mit Ofenkartoffel und Sour-Cream
und Salat 16,90

Heiße Suppe

alle Suppen serviert mit ofenfrischem Baguette

Tomatencremesuppe
mit Kräuter-Gin-Sahne 7,30

Möhren-Ingwersuppe
mit geröstetem schwarzem Sesam
vegan 7,50

Französische Zwiebelsuppe
mit Parmesan-Crostini 7,20

Scholle „Finkenwerder Art“
Ganze Scholle mit gebratenem Speck
und Zwiebeln, dazu Dillkartoffeln und
gemischter Salat
21,90

Käpt'ns Teller
Goldbarschfilet gebacken mit
Remouladensauce, gemischtem Salat
und Salzkartoffeln
19,90

Knackige Salate und Vegetarische Gerichte

„Buchweizen Blini“
Kleiner Buchweizenpfannkuchen
mit Salatbouquet, Creme fraiche und
Norwegischem Räucherlachs
16,90

Salat mit Garnelen
Großer bunter Salat
mit gebratenen Garnelen
und Kräuterbaguette
19,50

„Vollwertteller“
große Auswahl unserer feinen Gemüse
mit frischen Champignons, garniert mit
Butter und Sc. Hollandaise
und Kartoffelrösti
17,90

Unser Dessert der Woche
„Schwarzwälder Art“
Vanilleeis mit heißen Kirschen
Und Schokoladensauce

5,90