

Speisekarte im November

Bunter Salat mit Schafskäse
und gebratenen Serviettenknödelscheiben
in Kürbis-Senfdressing ^{3,5;6;7}

dazu Roastbeefstreifen

dazu geräucherter Lachs

Rinderkraftbrühe Celestine
mit Pfannkuchenstreifen ^{7;6}

Tomatencreme mit Ginsahne ⁶

Spinatknödel auf Pilzragout
und bunter Salat ^{6;8}

Bandnudeln
mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella
dazu Salat ^{6;7}

Franzosenschnitzel vom Schweinerücken
mit Camembert überkrustet, dazu Preiselbeeren
Kroketten und Salat ^{6,7}

Paniertes Schweineschnitzel
mit Pilzrahm
dazu Kroketten und Salat ^{6;7}

Schnitzel nach Tiroler Art
unpaniertes Schweineschnitzel
mit Tomaten, Zwiebeln
und Käse überbacken,
Kartoffelwürfel und Salat

Rumpsteak (220g) nach Strindbergh Art
Rumpsteak vom Angusrind unter einer Senf-Zwiebelkruste
auf mediterranem Gemüse, dazu Western Wedges und Salat 6

Nationalgericht „Herr Pomper“
Rumpsteak mit Schmorzwiebeln und Kräuterbutter
dazu Speckbohnen und Pommes frites 6

a)180 g

b)300 g



Medaillons nach Art der Küchenchefin
3 Medaillons mit gebratenen Speck auf Senfwirsing
dazu Röstikrokette in der Pfanne serviert 6,7

Pfeffertopf
Medaillons vom Schweinefilet in Whiskey-Pfeffersauce
dazu Butterbohnen und kleine Pellkartoffeln 5;6;7

Badischer Reiterspieß
Medaillons vom Schweinefilet in Schinken gewickelt
mit Käse überbacken auf Pilzrahm
Spätzle und Salat 2;4;6;7

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
an Senfrahm dazu Kartoffelstampf
und Salat 7,6

warm geräuchertes Lachsforellenfilet
dazu Meerrettichsahne, frittierte Kartoffelwürfel und Salat 6,1,2

*Oma Hildes Klassiker
geschmorte Kohlroulade
auf Kartoffelstampf*

**Ihr Lieblingsgericht nicht dabei? Fragen Sie nach.
Sollte es im Bereich unserer Möglichkeiten liegen, bereiten es wir Ihnen gerne zu.**

1 Konservierungsstoffe 2 Antioxidationsmittel 3 Süßungsmittel 4 Ei 5 Sellerie 6 Laktose 7 Gluten
8 Hülsenfrüchte