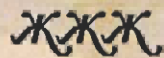


Saisonkarte

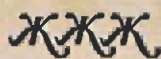
„Hausmannskost“
... deftig und lecker...

Kesselgulasch mit Baguette
4,00 €



Rippchen mit Rosenkohl und Salzkartoffeln
7,10 €

Grillhaxe mit Meerrettichsauce,
dazu servieren wir Sauerkraut und Salzkartoffeln
7,90 €



Rote Grütze an Vanillesauce
3,20 €

<i>Suppen:</i>	<i>Tomatencremesuppe mit frischen Kräutern</i>	<i>2,90 €</i>
	<i>Französische Zwiebelsuppe</i>	<i>3,00 €</i>
	<i>Kraftbrühe mit Leberklößchen und Schnittlauchröllchen</i>	<i>3,20 €</i>
	<i>ㄥㄥㄥ</i>	
<i>Vorspeisen:</i>	<i>Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu reichen wir Toast</i>	<i>4,50 €</i>
	<i>Gebäckene Champignonköpfe mit Knoblauch- Kräuterbutter, dazu Baguette</i>	<i>5,20 €</i>
	<i>ㄥㄥㄥ</i>	
<i>Salatvariationen:</i>	<i>Kleiner gemischter Salatteller</i>	<i>2,90 €</i>
	<i>Bunter Salat der Saison mit Thunfisch*, Zwiebeln und Ei</i>	<i>4,90 €</i>
	<i>Verschiedene Salate mit gebratenen Putenstreifen und Champignons</i>	<i>5,40 €</i>
	<i>In Knoblauchbutter gegarte Riesengarnelen, auf buntem Salat und Cocktailsoße*</i>	<i>8,10 €</i>
	<i>„Fitnesssteller“ - Salat der Saison mit gebratener Hähnchenbrust, dazu reichen wir Baguette</i>	<i>8,70 €</i>
	<i>Tomaten- Mozzarella-Salat</i>	<i>5,10 €</i>
	<i>ㄥㄥㄥ</i>	
<i>Pasta:</i>	<i>„Indische Pasta“ - Gelbe Tagliatelle mit Putenstreifen in Curryrahm</i>	<i>7,80 €</i>
	<i>Lachsstreifen in Dillrahm, auf grünen Bandnudeln</i>	<i>8,50 €</i>
	<i>ㄥㄥㄥ</i>	
<i>Fischgerichte:</i>	<i>Lachsfilet auf Gemüsebett und Kräuterreis</i>	<i>11,90 €</i>
	<i>Zanderfilet „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und einem kleinen Salat</i>	<i>12,10 €</i>
	<i>ㄥㄥㄥ</i>	
<i>Wildgerichte:</i>	<i>Wildschweinbraten mit Rotkohl und Klößen</i>	<i>10,50 €</i>
	<i>Fasanenbrust in Wacholderrahm, mit Steinpilzen und Herzoginkartoffeln</i>	<i>12,90 €</i>

Zusatzstoffe

* mit Konservierungsstoffen

Pfannengerichte:	Schnitzel „Jäger Art“ mit Pommes frites	9,40 €
	„Holzfällerpfanne“ - Schweinesteak mit Bohnen, Bratkartoffeln und gebratene Zwiebeln	9,50 €
	Schweinesteak „au four“ - mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Kroketten	9,90 €
	Cordon Bleu vom Schwein mit Brokkoli und Kroketten	9,90 €
	„Schwalbennest“ - Kalbsschnitzel, gefüllt mit Schinken und Ei, dazu Mischgemüse und Kroketten	10,10 €
	Filetspitzen „Stroganow“ mit Herzoginkartoffeln	11,90 €
	Schweinemedailles in Weißweinrahm, an Romanesco und Mandelbällchen	12,80 €
	„Calvadosfleisch“ – Schweinefilet mit Champignons, Zwiebeln, Calvados und Sahne mit Kroketten	13,00 €
	Rumpsteak „Strindberg“ – in einem Zwiebel-, Senf-, Eimantel mit Champignons und Kartoffelröstis	13,20 €
	〰〰〰	
Die Küche empfiehlt:	Kutscherbraten mit Rotkohl und Semmelknödelscheiben	9,50 €
	〰〰〰	
Kräftig, deftig, gut:	Kleines Bauernfrühstück	5,50 €
	Hausgemachte Sülze* mit Remoulade* und Bratkartoffeln	5,90 €
	„Eckchen“ an Salatbouquet	6,40 €
	〰〰〰	
Dessert:	Apfelbeignets im Bierteig, mit Schokoladeneis und Vanillesoße	4,40 €
	„Heiße Liebe“ – Vanilleeis mit heißen Pfefferkirschen	4,90 €
	Hausgemachtes Parfait auf Fruchtsoße	5,40 €
 Das Team vom „Weissen Ross“ wünscht Ihnen einen guten Appetit		

Zusatzstoffe

* mit Konservierungsstoffen