



T.

WOCHENKARTE

ab 18.10.2024

Kürbiscremesuppe € 8.5

Cremige Suppe aus Hokkaido-Kürbis, verfeinert mit Sahne und einem Hauch Muskatnuss, serviert mit knusprigen Kürbiskernen und einem Schuss Kürbiskernöl

Königsberger Klopse € 16.8

klassische, in Kapern-Sahnesauce servierte Hackfleischbällchen, dazu Kartoffelbrei und Rote-Bete-Salat

Heringsfilet „Hausfrauen Art“ € 16.8

mild eingelegte Heringsfilets, serviert in einer cremigen Sauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken, dazu knusprige Rosmarinkartoffeln

Hirsgulasch mit Spätzle und Rotkohl € 21.0

zart geschmortes Hirsgulasch in einer herzhaften Rotweinsauce, serviert mit hausgemachten Spätzle und geschmortem Rotkohl, verfeinert mit Äpfeln und Nelken, dazu Preiselbeeren

Birria Tacos € 17.0

drei Tacos gefüllt mit würziger Hackfleischfüllung, abgeschmeckt mit Brühe, etwas Koriander, überbacken mit Mozzarella und Cheddar-Käse, dazu Pommes, ein kleines Glas Tomaten-Bruschetta und Mango-Schmand-Dip

Vegetarische Tacos € 16.8

überbacken mit mit Mozzarella und Cheddarkäse gefüllt mit schwarzen Bohnen, Paprika, Zucchini, Zwiebeln abgeschmeckt mit leichtem Tomatensugo und frischen Kräutern, dazu eine Reistimbale und einen Limetten-Dip

Gebackenes Knusper-Hähnchen-Schnitzel in Mandelhülle € 17.0

in Knusperpanade gebacken, serviert auf Bratensauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Zwiebelrostbraten (mit 250 g Rumpsteak) € 27.0

mit Käsespätzle und einem Beilagensalat

DESSERT EMPFEHLUNG

Crêpe Gran Manier € 7.5

mit Zimt und Zucker, dazu eine Kugel Vanilleeis