

Speisekarte

Warme Küche von 11.30 Uhr - 14.00 Uhr und 17.30 Uhr - 20.00 Uhr

Suppen und Vorspeisen

Tomatencremesuppe	6,20 Euro
Hausgemachtes Würzfleisch vom Schwein an Toast	6,50 Euro

Salate

Kleiner gemischter Salat	7,10 Euro
Grober gemischter Salat	10,20 Euro
mit Fetakäse	13,30 Euro
mit Hähnchenbrustfilet	14,90 Euro

Fisch und vegetarische Gerichte

Matjesfilet Hausfrauenart	14,10 Euro
auf Apfelringen mit Kartoffeln und Salatgarnitur	
Zanderfilet mit Zitronenbutter, Kartoffeln	17,40 Euro
und Salat	
Broccoli überbacken mit Kartoffeln und Salat	13,90 Euro

Deftiges

<i>Rinderroulade mit Klößen und Apfelrotkohl</i>	<i>17,60 Euro</i>
<i>Tafelspitz vom Jungbullen mit Meerrettichsoße und Klößen</i>	<i>17,40 Euro</i>
<i>Marinierter Tafelspitz vom Jungbullen mit Bratkartoffeln und Salat</i>	<i>16,70 Euro</i>
<i>Hausgemachte Sübze mit Bratkartoffeln und Salat</i>	<i>12,80 Euro</i>

Steaks

<i>Hähnchenbruststeak mit Tomate und Feta überbacken auf Gemüse-Pestonudeln und Salatgarnitur</i>	<i>16,90 Euro</i>
<i>Schweinerückensteak mit gebratenen Champignons Pommes frites und Salatgarnitur</i>	<i>16,80 Euro</i>
<i>Schweinerückensteak mit Würzfleisch überbacken und Pommes frites und Salatgarnitur</i>	<i>17,10 Euro</i>
<i>Schweinerückensteak mit Broccoli überbacken und Pommes frites und Salatgarnitur</i>	<i>16,90 Euro</i>
<i>Talkenberger Spezi mit Waffelkartoffeln Schweinerückensteak mit Würzfleisch, Broccoli und Pilzen überbacken</i>	<i>18,80 Euro</i>

Für Änderungen der Beilagen bei unseren Speisen erlauben wir uns einen Aufschlag von je 1,50 Euro zu berechnen.

Für Kinder bis 16 Jahre

<i>Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup</i>	<i>5,70 Euro</i>
<i>Chicken Nuggets mit Pommes frites</i>	<i>6,70 Euro</i>
<i>Nudeln mit Ketchup und Käse</i>	<i>5,50 Euro</i>
<i>Schweinerückensteak mit Kartoffeln und Gemüse</i>	<i>7,90 Euro</i>
<i>Hausgemachte Eierpfannkuchen mit Apfelmus</i>	<i>6,80 Euro</i>
<i>Kartoffelpuffer mit Apfelmus</i>	<i>5,70 Euro</i>

Desserts

<i>Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern an Vanillesoße</i>	<i>7,90 Euro</i>
<i>Apfelstrudel mit Vanillesoße</i>	<i>6,90 Euro</i>
<i>Hausgemachte Eierpfannkuchen mit Apfelmus</i>	<i>6,80 Euro</i>

Eine Speisekarte mit der Kennzeichnung aller Lebensmittel, die Allergene und/oder weitere Zusatzstoffe enthalten, händigt Ihnen unser Personal auf Nachfrage gern aus.

Unsere Eisempfehlung

<i>Eis & Heiß mit Himbeeren und Sahne</i>	<i>7,90 Euro</i>
<i>Schwedenbecher mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne</i>	<i>7,90 Euro</i>
<i>Coppa Bella Stracciatella mit Schokosobe, Eierlikör und Sahne</i>	<i>7,90 Euro</i>
<i>Schokoladenbecher mit Schokosobe und Sahne</i>	<i>7,40 Euro</i>
<i>Eisclown Vanilleeis mit Smarties</i>	<i>3,80 Euro</i>

Eisbecher Ihrer Wahl

<i>Kugel Eis Schoko, Vanille, Erdbeere oder Stracciatella</i>	<i>1,50 Euro</i>
<i>Portion Schlagsahne</i>	<i>0,60 Euro</i>
<i>Erdbeer-, Schokoladensobe oder Smarties</i>	<i>0,50 Euro</i>

Tageskarte

<i>Kalte Gurkensuppe</i>	<i>5,90 Euro</i>
<i>Leber vom Kaninchen in Balsamico-Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree</i>	<i>16,10 Euro</i>
<i>Rinderpökelszunge mit Gemüse der Saison und Kartoffeln</i>	<i>18,80 Euro</i>
<i>Junge Ente ausgelöst mit Klößen und Apfelrotkohl</i>	<i>18,50 Euro</i>
<i>Schollenfilet paniert und gebraten mit hausgemachtem Kartoffelsalat an Essig und Öl und Remoulade</i>	<i>15,80 Euro</i>

Als Getränkebegleitung empfehlen wir

<i>Goldriesling</i>	<i>0,75l</i>	<i>28,20 Euro</i>
<i>Weingut Matyas, Sachsen, Dt. Qualitätswein, trocken</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,70 Euro</i>
<i>Ein leichter, frischer und fruchtiger Wein, der ein guter Essenbegleiter zu leichten, hellen Speisen sowie Fischgerichten ist.</i>		

Etwas Süßes geht immer...

<i>Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern an Vanillesolbe</i>	<i>7,90 Euro</i>
---	------------------