



Tagesgerichte vom 20.-24. November 2017

Montag, 20. November 2017

hausgemachte Frikadelle mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	7,50 €
Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Butterreis	8,50 €

Dienstag, 21. November 2017

hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus	4,90 €
mit Lachs	6,50 €
Nudel-Hackfleisch-Auflauf mit Käse überbacken	6,50 €

Mittwoch, 22. November 2017

Kümmelrippe mit Chinakohl und Salzkartoffeln	7,90 €
Krústchengulasch vom Schwein auf Bandnudeln	7,90 €

Donnerstag, 23. November 2017

Bratwurst mit Rotkohl und Kroketten	6,90 €
Leber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree und Apfelringen	7,90 €

Freitag, 24. November 2017

Putenschnitzel auf Ananas-Curryrahm, dazu Butterreis und Salat	8,90 €
Lachsschnitte mit Dillrahm, dazu Blattspinat und Petersilienkartoffeln	9,80 €

Unsere Empfehlungen

frische Muscheln „Rheinische Art“ mit Schwarzbrot und Butter	12,80 €
Schnitzel „Hawaii“ mit Ananas und Schinken überbacken, dazu Pommes Frites	13,50 €
Wildschweinrollbraten mit Rotweinjus, dazu gebratene Serviettenknödel und Rosenkohl	14,80 €

Wieder frisch für Sie eingeflogen

Gänsekeule	21,50 €
Gänsebrust	22,50 €

- jeweils mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
- auf Wunsch mit Bratapfel