
Suppen

Soljanka mit Sauerrahm dazu Brot

Zwiebelsuppe mit Käse überbacken

Cremige Knoblauchsuppe mit gerösteten Schwarzbrotcroutons

Vorspeisen, Vegetarisches & Salate

Würzfleisch mit Käse überbacken

Kleiner Salat
mit hausgemachten Buttermilchdressing

Großer gebackener Camembert (paniert)
dazu Preiselbeeren, Brot und Salat

Kartoffelecken
mit hausgemachten Kräuterquark-Dip dazu bunter Salat

Käsebauernfrühstück

Bunter Salatteller
mit gebratenen Hähnchenstreifen dazu hausgemachtes Buttermilchdressing & Brot

Kalte Speisen

Bauernbrett
Hausgemachte Wurst & Sülze dazu Brot, Butter und ein kleiner Elbsandsteiner

Käsebrett
Feine Käseauswahl dazu Brot und Butter

Strammer Max
mit 2 Spiegeleiern und kleiner Salatgarnitur

Raffiniertes Bratenbrot
Schweinebraten mit Mayonnaise, Ketchup und Meerrettich garniert dazu Salat

Frischer Hackepeter
mit Eigelb, Zwiebeln, Butter, Brot und kleiner Salatgarnitur

Fisch von der Fischzucht Ermisch aus Neustadt/Sa.

Forelle „Müllerin Art“
mit Apfelrotkohl und Kartoffeln *oder*
mit buntem Salat und Pommes frites

Gebackenes Rotbarschfilet (paniert)
mit Kartoffelbrei und Salat

Feiner Räucherlachs
auf Kartoffelröstis dazu bunter Salat

Matjesfilet
mit roten Zwiebelringen, Apfelscheiben, Remoulade und Bratkartoffeln

Fleisch

Huhn

Hähnchenbrust

mit Tomate und Mozzarella überbacken dazu Gemüseröstis und Salat *oder*
mit Pfirsich und Edamerkäse überbacken dazu pommes frites und Salat

Schwein

Gefülltes Schnitzel

mit Pommes frites und buntem Salat

Schweinesteak

mit Würzfleisch überbacken dazu Pommes frites und Salat

Rostbrätel

mit gebratenen Zwiebeln und Bratkartoffeln dazu Salat

Schweinebraten

mit Sauerkraut und Knödeln

Hausgemachte Sülze

mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salat

Bauernfrühstück dazu Salat

Rind und Kalb

Argentinisches Rinderhüftsteak

mit Kräuterbutter dazu Tomaten-Gurkensalat und Süßkartoffelpommes

Rindsroulade

mit Apfelrotkohl und hausgemachten Klößen

Kalbsleber

mit Kartoffelbrei und gebratener Zwiebel dazu Salat

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Für Seniorenportionen berechnen wir 1,50 € weniger pro Person.

Für Beilagenänderungen unserer Gerichte berechnen wir einen Aufpreis von 1 €.

Wir bitten Sie ausdrücklich uns über bestehende Allergien/ Unverträglichkeiten zu informieren.

Frischer Spargel aus Nieschütz

von der Agrargenossenschaft Naundörfel

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen

Spargel
mit zerlassener Butter dazu Kartoffeln

Spargel
mit hausgeräucherten Schinken, holl. Soße und Kartoffeln

Gebratener grüner & weißer Spargel
mit Parmesan dazu Kartoffeln

Bauernfrühstück
mit Spargelstücken und Salat

Saiblingsfilet
auf Bärlauchnudeln mit Spargelstückchen & holl. Soße

Rinderpökeltzunge
mit Spargel & holländischer Soße dazu Kartoffeln

Schnitzel
mit Spargel und holländischer Soße dazu Kartoffeln

Flammkuchen
mit weißen und grünen Spargel, Cherrytomaten,
roter Zwiebel und Edamerkäse

Portion Spargel 200 gr.

Unsere holl. Soße ist nach hauseigenem Rezept zubereitet.