

## **Vorsuppen: (V)** (alle mit Fleischklößchen) a. 1/4 Ltr.

V060.) <b>Geflügelsuppe</b> mit kräftiger Einlage	Portion <b>2,34</b>
V061.) <b>Rinderkraftbrühe</b> „Spitzenqualität“	Portion <b>2,40</b>
V062.) <b>Spargelcremesuppe</b> „Schlager“	Portion <b>1,97</b>
V063.) <b>Tomatencremesuppe</b> „Provence“	Portion <b>1,97</b>
V064.) <b>Champignoncremesuppe</b>	Portion <b>1,97</b>
V065.) <b>Blumenkohl-Broccolicremesuppe</b>	Portion <b>1,97</b>
V068.) <b>Fleischklößchensuppe</b>	Portion <b>1,97</b>

## **Heiße Speisen: (S)**

S070.) <b>magerer Burgunderschinken</b> mit Sauerkraut und verschiedenen Brötchen	Person <b>8,50</b>
S071.) <b>magerer Burgunderschinken</b> mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	Person <b>9,24</b>

tischfertig vorbereitet (Fleisch geschnitten), heiß im Thermobehälter **Fleischanteil ca. 400 gr. Frischgewicht!!**

S075.) <b>magerer Burgunderschinken</b> mit Sauerkraut Farmer- und Krautsalat, Baguettebrötchen	Person <b>9,24</b>
S750.) (statt Brötchen) <b>mit Bratkartoffeln</b>	Person <b>9,73</b>

S710.) <b>Hausgemachtes Sauerfleisch</b> (ohne Knochen, mager) mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	Person <b>9,73</b>
---	--------------------

S072.) <b>1 Grillhaxe</b> (ca. 700gr.), knusprig gebraten, mit Sauerkraut, Farmer- und Krautsalat, Baguettebrötchen	Person <b>8,50</b>
S720.) (statt Brötchen) <b>mit Bratkartoffeln</b>	Person <b>9,24</b>

S073.) <b>Spanferkelschinken</b> , ganz mager, mit Sauerkraut, Farmer- und Krautsalat, Baguettebrötchen	Person <b>9,24</b>
S730.) (statt Brötchen) <b>mit Bratkartoffeln</b>	Person <b>9,73</b>

S074.) <b>Pfannengyros</b> „Meisterklasse“ mit Krautsalat, reichlich Tzaziki und Baguette	Person <b>10,47</b>
---	---------------------

S077.) <b>2 Schweineschnitzel</b> mit Farmer- und Pellkartoffelsalat, Baguette	Person <b>8,87</b>
S770.) (statt Brötchen) <b>mit Bratkartoffeln</b>	Person <b>9,73</b>

S350.) <b>Rübenmus</b> - unser Geschmacksschlager mit Kasseler, Kochwurst und Schweinebacke	Person <b>10,96</b>
---	---------------------

S096.) <b>Grünkohl</b> - unser Geschmacksschlager!! mit reichlich Kasseler, Kochwurst und Schweinebacke herzhaft Bratkartoffeln	Person <b>11,70</b>
---	---------------------

## **Unsere Menüs: (M)**

tischfertig vorbereitet (Fleisch geschnitten), heiß im Thermol **Fleischanteil ca. 360 gr. Frischgewicht!!**

M087.) <b>2 Schweineschnitzel</b> , paniert und gebraten, mit Salzkartoffeln, Soße, Erbsen und Möhren in Butter, herzhaftem Apfelrotkohl	Person <b>10,47</b>
--	---------------------

M870.) <b>2 Jägerschnitzel</b> , paniert und gebraten, mit Salzkartoffeln, Jägersoße, Erbsen und Möhren in Butter, herzhaftem Apfelrotkohl	Person <b>10,47</b>
--	---------------------

M085.) <b>Burgunderschinken</b> oder	
M086.) <b>Spanferkelschinken</b> mit Salzkartoffeln, herzhafter Bratensoße, Erbsen und Möhren in Butter, Rosenkohl mit Sauce Hollandaise, Apfelrotkohl	Person <b>11,09</b>

M088.) <b>2 Rinderrouladen</b> (hausgemacht) mit Salzkartoffeln, schmackhafter Soße, Erbsen und Möhren in Butter, Apfelrotkohl, Rosenkohl mit Schinkenwürfeln	Person <b>11,70</b>
---	---------------------

M890.) <b>Rinderbraten und Schweinebraten</b> mit Salzkartoffeln und Bratensoße, Apfelrotkohl, Erbsen und Möhren in Butter, Rosenkohl mit Schinkenwürfeln	Person <b>11,33</b>
---	---------------------

M089.) zusätzlich mit <b>Kasselerbraten</b>	Person <b>11,33</b>
M090.) zusätzlich mit <b>Putenfiletbraten</b>	Person <b>11,46</b>

M093.) <b>Gemischte Schinkenplatte</b> (kalt angerichtet) mit Maltasoße, Leipziger Allerlei mit Spargelspitzen, Salzkartoffeln, gestovte Bohnen mit Sahne	Person <b>12,20</b>
---	---------------------

M091.) <b>Jägerbraten</b> (Schweinebraten) mit herzhafter Jägersoße, Salzkartoffeln, Bohnen mit Butter und Schinkenwürfeln, Apfelrotkohl, Rosenkohl mit Sauce Hollandaise	Person <b>10,96</b>
---	---------------------

M092.) <b>Rahmgeschnetztes Schweinefleisch</b> mit Salzkartoffeln und herzhaftem Rotkohl	Person <b>9,61</b>
--	--------------------

M306.) <b>Rahmgeschnetztes Putenbrustfilet</b> mit Champignons, Reisbeilage und herzhaftem Rotkohl	Person <b>10,84</b>
--	---------------------

M082.) <b>Rindergeschnetztes</b> „Hubertus Art“ in Rahmsoße mit Salzkartoffeln und herzhaftem Rotkohl	Person <b>11,09</b>
---	---------------------

M370.) <b>frischer Stangenspargel</b> mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln, Schinkenplatte mit gekochten Schinken und rohem Katenschinken	Person <b>12,26</b>
--	---------------------

## **Unsere Menüs: (M)**

M095.) <b>Kalifornischer Braten</b> (magerer Schweinelachsbraten) mit Ananas und Kirschen, Salzkartoffeln und Soße, Apfelrotkohl, Erbsen und Möhren, Rosenkohl mit Sauce Hollandaise - diesen Braten liefern wir im Stück!	Person <b>11,70</b>
--	---------------------

M097.) <b>Rundstück Warm</b> (zartes Rindfleisch aus der Keule) mit herzhafter Bratensoße, Toastbrotscheiben, Erbsen und Möhren mit Spargel in Butter geschwenkt	Person <b>10,96</b>
--	---------------------

M098.) <b>Putengulasch</b> oder M103.) <b>Rindergulasch</b> zart und mager, in herzhafter Rahmsoße mit Champignons, Salzkartoffeln, Apfelrotkohl, Rosenkohl mit Schinkenwürfeln, Erbsen und Möhren mit Butter	Person <b>11,21</b>
---	---------------------

M099.) <b>2 Putensteak</b> , natur und gebraten oder	
M100.) <b>2 Hähnchenschnitzel</b> „Cordon Bleu“ paniert mit Salzkartoffeln, Rahmsoße, herzhaften Apfelrotkohl, Rosenkohl mit Schinkenwürfeln, Erbsen und Möhren	Person <b>11,09</b>

M101.) <b>Putenfiletbraten</b> (zart geräuchert) mit Champignons in Rahmsoße, Salzkartoffeln, herzhaften Apfelrotkohl, Erbsen und Möhren, Rosenkohl mit Sauce Hollandaise	Person <b>10,12</b>
---	---------------------

M102.) <b>gekochtes Rindfleisch mit Meerrettich - Soße</b> , Salzkartoffeln, Speckbohnen mit Butter, Apfelrotkohl, Erbsen und Möhren in Butter geschwenkt	Person <b>11,70</b>
---	---------------------

M107.) <b>Rinderfilet mit zarter Pfeffersoße</b> und Salzkartoffeln, Rotkohl, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, junge Erbsen und Möhren in Butter	Person <b>18,73</b>
---	---------------------

M108.) <b>Hirschkalbskeule nach Jägerart</b> mit Salzkartoffeln, herzhafter Wildrahmsoße, Broccoli mit Sauce Hollandaise, Apfelrotkohl, junge Bohnen mit Schinkenwürfeln	Person <b>16,63</b>
--	---------------------

M111.) <b>Wildedelgulasch</b> mit Champignons, junge Bohnen mit Schinkenwürfeln, Salzkartoffeln, Apfelrotkohl, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise	Pers. <b>13,31</b>
---	--------------------

M110.) <b>Schweinefiletmedaillons - unser Preisschlager</b> mit Rahmsoße und frischem Schnittlauch, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Bohnen mit Schinkenwürfeln, Salzkartoffeln, herzhaften Apfelrotkohl	Person <b>13,43</b>
---	---------------------

