

Dienstag, 02.04. - Samstag, 06.04.

Frikassee vom Bauernhahn
Champignons, Erbsen, Reis, Rote-Bete-Salat
22,00

Bratheringe „süß sauer“
Bratkartoffeln, Salat, Remouladensauce
22,00

Tagliatelle
Parmesan, Kirschtomaten, Spinat, Champignons
18,00

Rhabarberküchlein
Vanillesauce
12,00

Sonntag, 07.04. - Donnerstag, 11.04.

Bratwurst vom Biohof Muhs
Zwiebeljus, Sauerkraut, Kartoffelstampf
22,00

Gebratenes Saiblingsfilet
Spitzkohl, Selleriecreme
23,00

Gratinierter Ziegenkäse
Salat, Kräuterbaguette, Chutney
18,00

Schnitte vom Horster Joghurt
Apfelkompott, Crumble
14,00

Freitag, 12.04. - Dienstag, 16.04.

Goulasch vom Susländer Landschwein
Paprika, Salzkartoffeln, Salat
22,00

Gebratene grüne Heringe
Gurkensalat, Salzkartoffeln, zerlassene Butter
20,50

Spargelquiche
Kräuterschmand, Salat
19,00

Eierlikörtiramisu
14,00

Mittwoch, 17.04. - Sonntag, 21.04.

Gebratene Bauernhähnchenbrust
Spargel-Tomatengemüse, Rosmarinkartoffeln
26,00

Gebratenes Kabeljaufilet
Risotto, Fenchel
24,00

Falafel
Ofengemüse, Minzdip
18,00

Limettenpana Cotta
Mangokompott
12,50

Montag, 22.04. – Freitag, 26.04.

Schnitzel vom Susländer Landschwein
Bratkartoffeln, Salat, Preiselbeeren
24,00

Gebratenes Rotbarschfilet
Bundmöhre, Kartoffel-Meerrettichstampf
23,00

Spinat-Fetalasagne
Kirschtomaten, Salat
19,00

Rüblükuchen
Erdbeere
13,50

Samstag, 27.04. - Mittwoch, 01.05.

Gebratene Maishähnchenbrust
Spitzkohl, gebratene Thymian Polenta
21,00

Fischfrikadelle
Kartoffel-Gurkensalat, Remouladensauce
19,00

Kartoffelgnocchi
Bärlauch, Kräuterseitlinge, Spargel
24,50

Erdbeermousse
Schokocrumble
14,00