

Unsere Wirtshauskarte

aus der Suppenküche

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

3,50€

Rinderkraftbrühe mit Einlage

3,50€

Klein und fein

gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Pfirsich, Toast und Butter

6,50€

Strammer Max mit Mettwurst und 2 Spiegeleier

9,00€

bunte Salatbowl mit Hausdressing

und Baguette

9,50€

mit gebratener Hähnchenbrust

13,00€

oder als vegane Salatbowl mit Tofu Würfeln

12,00€

Unsere Klassiker

hausgemachtes Sülzkotlette mit Bratkartoffeln

8,50€

Riesencurrywurst mit Berliner Currysoße und Pommes frites

7,50€

Toast Hawaii

Toast, gek., Schinken, gebratene Hähnchenbrust

Ananas, Sc. Hollandaise und Käse überbacken

9,50€

„Einbecker Krüstchen“

Schweineschnitzel vom Duroc Schwein in Senfpanade mit Spiegelei,

Bratkartoffeln und Salatgarnitur

14,50€

Matjesfilet nach Hausfrauen Art

Salatteller und Bratkartoffeln

16,00€

Hauptgerichte

Brauerrenpfanne

*kl. Schnitzel vom Durocschwein , Hähnchenmedaillon, Schweinemedailon
Marktgemüse und Bratkartoffeln*

18,00€

Sauerbraten „rheinische Art“

Rotkohl, Apfelkompott und Kartoffelklöße

17,00€

*paniertes Schnitzel vom Durocschwein
mit Champignonrahmsoße*

Salate der Saison und Bratkartoffeln

15,00€

Hähnchenbrustfilet „Del Monte“

gefüllt mit Schinken und Mozzarella

Salatgarnitur, Preiselbeer Pfirsich, Creme fraiche und Toast

10,50

Lachsfilet mit feiner Senfsoße

Salate der Saison und Bratkartoffeln

19,00

Portion Grünkohl mit Bregenwurst

Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln

17,00

Vegan

Vegane pikante Tomatensoße mit Tofu

Spagetti aus Hartweizengries

dazu bunter Salatteller

11,50

Vegetarisch

Vegetarisches Schnitzel mit frischen Champignons in Sahnesoße

Salate der Saison und Süßkartoffel Pommes frites

13,00

Der Süße Schluss

Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott

5,00

Cappuccino Eis mit Sahne und Baileys

5,50