



Speisekarte für Karfreitag

Vorspeisen



 **Rindfleischsuppe** mit Pfannkucheneinlage 6,90 €

Knuspervorspeise **Karpfenflossen** 7,80 € 

 **Bärlauchsuppe** mit frischen Bärlauchstreifen 6,50 €

Knoblauchbrot mit hausgemachter Knoblauchbutter 5,50 € 

 **Gemischter Salatteller** wahlweise mit Hausdressing oder
Himbeerdressing 5,60 €

Traditionelle Fischklassiker zum Karfreitag

Karpfen gebacken mit **Kartoffelsalat** und **gemischtem Salat** n. Gr.



Karpfenfilet gebacken mit **Kartoffelsalat** 18,50 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch die Variation **pfefferscharf**.

Noch ein Hinweis: Auch mit großer Sorgfalt bei der Filetierung kann es vorkommen, dass eine Gräte
im Filet verbleibt.

Die krautige Müllerin

Bärlauchforelle in Butter gebratene Forelle mit **Bärlauchfüllung**
und **Mandelscheiben** dazu **Butter** und **Salzkartoffel** n. Gr. 

Wildlachsfilet in Kräuter- Parmesan Kruste auf Zitronen-Butter sauce und Zweierlei
von Tagliatelli 20,00 €

 **Matjes hausfrauenart** in Sahnesoße mit Salzkartoffel 18,90 €

 **Zanderfilet** gebraten mit **Wurzelgemüwestreifen**, **Salzkartoffel** und
marktfrischen Salaten 23,90 €

Fleischgerichte

Pfannenschnitzel traditionell mit **Pommes** und marktfrischem
Beilagensalat 18,50 €



②

Jägerschnitzel mit **Champignonrahmsoße** dazu **Pommes**
marktfrischem **Beilagensalat** 19,90 €

②

als paniertes Jägerschnitzel Aufpreis 2,00 €

Schweizer Schnitzel mit **Käse gefüllt** mit **Pommes** und **Salatteller**
19,80 €

Bratengerichte

Rinderroulade in feiner **Rahmsoße** mit **Gemüse** ihrer Wahl und **Kloß**^{1,2}
19,50 €

Salat

①

Frühlingsalat

Salat Wildkräutern an **Himbeerdressing** und **Parmesanflocken**

Wahlweise mit **Karpfenchips**

Oder **Hähnchenfilet** in Pankopanade

17,90 €

Fleischlose Gerichte



Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Salatbouquet und Joghurtsoße 13,50 €



Gemüseschnitzel mit *veganer Mayo*, **Pommes** und marktfrischen

Beilagensalat 13,50 €

Frischer „Ziebelaskäs“ mit **Zwiebel**, **Butter** und **Salzkartoffel** 11,50 €



Zucchini-Baggers mit *veganer Majo* und **Salatbouquet** 14,50 €

Zum Dessert

Hausgemachter Rumtopf

Mit **Vanilleiscreme** und **Sahne** 8,80 €

als kleine Portion 6,90 €



Heiße Liebe

Vanilleiscremé mit **heißen Himbeeren** und **Sahne** 7,90 €

als kleine Portion 5,90 €

Ostertipp: Eierlikörbecher Vanilleeis mit hausgemachten Eierlikör
(Haselnussgeist aus unserer Brennerei) 6,00 €

Gemischter Eisbecher mit Sahne

Vanilleiscremé, Schokoeiscremé, Erdbeereiscremé 7,20 €

Kleines Eis mit Früchten

Eine **Kugel Eiscreme** Ihrer Wahl mit **frischer Frucht** 5,90 €

Affogato classico

Eine **Kugel Vanilleeis** im **Espresso** 4,80 €

Portion **Sahne extra** 0,80 €