

A b e n d k a r t e

Vor dem Essen empfehlen wir :

1 Gl. Becherovka 2 cl	1,50
1 Gl. Cinzano	3,50

Suppen

Ukr. Soljanka mit Zitrone, Sahnehäubchen und Brot	3,00
Französische Zwiebelsuppe mit Buttercroutons	3,00
Festtagssuppe	2,80

Vorspeisen

Ragout fin mit Kalbs- und Geflügelfleisch und frischen Champignons, dazu Zitrone, Weißbrot, garniert	3,90
3 Mini Camembert mit Toast, Ananas und Preiselbeeren(2), garniert	4,20
Panierte Champignonköpfe mit Butters-toast und Salatbeilage	4,80

Hauptspeisen

Strammer Max mit 2 Spiegeleiern und Salatbeilage	5,50
Großes Bauernfrühstück mit Schinkenwürfeln und Salatbeilage	7,50
Hausmachersülze mit Essig und Öl ,Zwiebelwürfeln dazu Röstkartoffeln und Salatbeilage	7,80

Hähnchenmedaillons Mailänder Art mit Currysoße ,Kartoffelecken und Salat	9,50
2 Hähnchenbrustfilets Wiener Art mit Pommes frites und Salatbeilage	8,50
Thüringer Rostbrätel mit Zwiebeln ,Röstkartoffeln und Salatbeilage	8,80
Riesen “Lindenschnitzel” mit Setzei, Kartoffelröstis und Salatbeilage	9,80
Schweineschnitzel mit Rahmchampignons, knusprigen Kartoffelwaffeln und Salat	9,80
Wiener Schnitzel vom Kalb mit hausgemachten Kartoffelsalat und Salat	12,90
Schweinesteak mit feinem Ragout fin und Käse überbacken dazu Krokette und Salatbeilage	10,50
Pfeffersteak mit Kräuterbutter, Kartoffelecken und Salatbeilage	10,50

Für den großen Hunger

Großer Grillteller nach “Art des Hauses” mit Kräuterbutterrosette, Krokette und Salatbeilage (Schnitzel, Schweinesteak, Grillwürstchen, Hacksteak)	12,00
--	-------

Fischgerichte

Alaska Seelachsfilet mit Zitrone und Sc. Hollandaise(2), Röstkartoffeln u. Salatbeilage	8,30
Zanderfilet mit Zitrone, Gemüse, Krokette und Salatbeilage	12,50
Forelle „Müllerin Art“ (350g) mit Zitrone und Kräuterbutterröschen, dazu Röstkartoffeln und Salatbeilage	10,30,