

„Unsere Empfehlungen der Woche“

Kraftbrühe vom Tafelspitz, mit Fleisch- Gemüseeinlage	6,30
Waldpilz-Cremesuppe mit Schmand verfeinert	6,80
Zarte Lammfilets im Knusper-Mantel auf einem Bouquet von Blattsalaten mit Balsamico Dressing und Thymiansauce	12,90
Ziegenkäse im Speckmantel gebacken auf einer Salatvariation aus verschiedenen Blattsalaten, Kirschtomate, ofenwarmem Baguette und Butter	10,90
½ Dutzend Weinbergschnecken mit unserer Kräuterbutter überbacken, anbei Baguette	12,10
6 Seawater-Garnelen im Keramik Pfännchen mit unserer Kräuterbutter überbacken, anbei Baguette	13,20
Zanderfilet im Speck-Mantel gebraten auf Rahmwirsing dazu knusprige Bratkartoffeln	22,90
Lachsfilet unter der Kartoffelkruste auf pikantem Spinat mit Zwiebeln und französischer Dijon-Senf-Soße	24,00

„Die Neuen zarten Matjes sind da“

Drei zarte Matjesfilets mit Hausfrauen-Sahne-Sauce (Äpfel, Gurke, Zwiebeln) dazu reichen wir Petersilien-Kartoffeln	19,50
unsere Spezialität „Matjes an drei Soßen“ Hausfrauensoße, Honig-Dill-Senf und Sahnemeerrettich/Preiselbeeren serviert mit Petersilien-Kartoffeln oder Bratkartoffeln	21,90
Drei Matjes gut gekühlt auf Eis angerichtet mit feinen grünen Bohnen, Speckstippe und Bratkartoffeln	19,90
Högersdorfer Fischteller drei gebratene Fischfilets der Saison & einer Riesengarnele mit Zitronen-Butter angerichtet auf Wirsingkohl anbei Bratkartoffeln	22,90
hausgemachtes, mageres Sauerfleisch vom Schweinenacken, dazu servieren wir unsere Speck-Bratkartoffeln und hausgemachte Remouladensoße	18,50
zart rosa gebraten Roastbeef vom Argentinischem Rindrücken, dazu servieren wir unsere Speck-Bratkartoffeln und hausgemachte Remouladensoße	20,50
Gebratene Geflügelleber Berliner Art mit Zwiebeln und Apfelringen frisch aus der Pfanne und hausgemachtem Kartoffelpüree	20,10
Grillteller nach Art des Küchenchefs Medaillons vom Rind, Schwein und Hühnchen mit verschiedenen Hollandaise-Soßen überzogen und ein pochiertes Ei, frische Champignons, Blumenkohl, eine Grilltomate und Kartoffel-Kroketten	22,90
Herzhaftes Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebeln und frischen Champignons aus der Pfanne Kräuterbutter und deftigen Bratkartoffeln	24,70
Lammrücken, rosa gebraten mit einer feinen Kräuterkruste überzogen, dazu Thymiansoße, Kenia-Bohnen und überbackene Sahnkartoffeln	26,30