

Vorspeisen

Bunte Salate der Saison mit Hausdressing	€ 6,00
Feinster geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Toast	€ 15,00
Lachstatar auf Graubrot und gebratene Scampis mit Blattsalaten	€ 14,00
Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Parmesansplittern und Toast	€ 14,00
Gänseleber gebraten mit Trüffelsauce und Nudeln	€ 25,00

Suppen

Tagessuppe	€ 5,50
Hummercremesuppe mit Käsestange	€ 13,00

Pfifferlingsgerichte

Blattsalate mit frischen Pfifferlingen und gebratenem Lachs (Vorspeise)	14,00 €
---	---------

Frische Pfifferlinge natur <u>oder</u> in Rahm mit Rösti	18,60 €
--	---------

auf Wunsch servieren wir dazu: *Kalbssteak gebraten	14,00 €
--	---------

Eine Allergiker-Speisekarte mit den gekennzeichneten Allergenen, halten wir für Sie am Büffet bereit.

Unsere beliebten Weserei - Klassiker

Vitello Tonnato mit Toast € 13,00
(feine Scheiben vom Kalb mit Thunfischsauce)

Kalbsbries gebraten mit Blattsalaten € 14,00

Hauptgänge:

Gefülltes Kalbsschnitzel „Cordon bleu“ mit Pommes frites
und bunten Salaten € 24,00

Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti
und bunten Salaten € 24,00

Entenbrüstchen rosa gebraten mit Orangensauce,
Asbachpflaumen, in Cointreau flambierte Äpfel
und Spätzle € 25,50

Rinderfilet rosa gebraten „Café de Paris“
mit Gemüsevariation und Kartoffelgratin € 42,70

Fisch

Zanderfilet gebraten mit Weissburgundersauce,
Blattspinat und Butterkartoffeln € 20,00

Variation von Edelfischen mit Weissburgundersauce,
kleinem Gemüse und Nudeln € 26,50

Medaillons von Seeteufel und Zander gebraten
mit Hummersauce, Blattspinat und Nudeln € 35,00

Eine Allergiker-Speisekarte mit den gekennzeichneten Allergenen,
halten wir für Sie am Büffet bereit.

Hauptgänge

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und grünem Salat	€ 19,00
Kalbsleber „sauer“ mit Rösti und grünem Salat	€ 19,90
Entrecôte (250 gr.) rosa gebraten mit Kräuterbutter und bunter Salatgarnitur	€ 24,70

Vegetarisch

Frische Pfifferlinge in Rahm auf dem Nudelnest mit grünem Salat	€ 20,00
--	---------

Dessert

Kugel Sorbet nach Tagesangebot	je Kugel: € 2,90
2 Kugeln Champagnersorbet	€ 5,80
Gemischtes Eis mit Sahne	€ 6,50
Mousse au chocolat mit Himbeersauce	€ 8,00
Gugelhupf von Mandelparfait mit frischen Beeren	€ 8,90
Crème brûlée mit Himbeersorbet	€ 8,90

Eine Allergiker-Speisekarte mit den gekennzeichneten Allergenen,
halten wir für Sie am Büffet bereit.