



Tageskarte

Samstag, 17. Oktober 2020

Unsere Muschel Empfehlung:

Muscheln „Rheinische Art“ 16,90 €
mit Schwarzbrot und Butter

Muscheln „Französische Art“ 16,90 €
in Weißwein-Sahne- Estragon-Sauce mit Fenchel und Zwiebeln

Blumenkohl-Spinat Cremesuppe 5,50 €

Kürbis-Sellerie-Maultaschen Auflauf 10,30 €
mit einem gemischten Salat

Frische Bratwurst 10,30 €
mit Möhren-Spitzkohlgemüse „bürgerlich“

Himmel und Ääd – in Brikteig gebackene Blutwurst 11,30 €
auf Kartoffelpüree und Apfelkompott

Hühnerfrikassee mit Champignons und Reis 12,90 €

Rotbarsch „Parisienne“ in Eihülle gebraten 15,90 €
mit Salzkartoffeln und einem gemischten Salat

Gedünstetes Kabeljaufilet in Dill-Senf-Sauce 16,20 €
mit Salzkartoffeln und einem gemischten Salat

Birnen in Portweingelee an Vanillesauce 4,90 €

 Gerichte und Speisen für Veggies

1 mit Farbstoff(en) | 2 mit Konservierungsstoff(en) | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker (n) | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 mit Phosphat
8 mit Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig | 10 chininhaltig | 11 mit Süßungsmittel | 12 enthält eine Phenylalaninquelle | 13 gewachst | 14 mit Taurin

Unsere Speisen können Allergene enthalten. Eine genaue Auflistung erhalten Sie von unserem Servicepersonal. Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service.