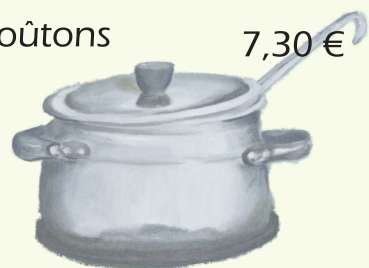


Suppe

Fruchtige Tomatensuppe mit Croûtons 7,30 €



Salat

Bunter Eisbergsalat in hausgemachter Vinaigrette mit frischen Champignons, roten Zwiebeln, Cashewkernen und frischen Früchten 6,50 €



Coleslaw-Salat - amerikanisch inspirierter Weißkohlsalat in Hausdressing 4,80 €



Vegetarisches

Kartoffelrösti mit Pfannenchampignons, Sour cream und bunter Salatgarnitur 19,70 €

Kleine Gerichte

Sauerfleisch nach Heidjer-Art (1 Scheibe) mit hausgemachter Sauce Tatar, Gewürzgurke kleine Salatgarnitur und Bratkartoffeln* 17,90 €

2 Aalrauch-Matjesfilets mit Schmand, Apfelkompott, rosa Beeren und roten Zwiebelringen dazu Rote Betesalat, Bratkartoffeln* und Gewürzgurke 19,70 €

Große Curry-Bockwurst mit hausgemachter, pikanter Curry-Tomatensauce und Pommes frites oder wahlweise mit Bratkartoffeln* 12,80 €
13,90 €

* mit Speck und Zwiebeln



vegetarisch, frei von Fleisch und Fisch



rein pflanzlich, keine versteckten tierischen Inhaltsstoffe in Aromen und Hilfsmitteln, da wir unsere Produkte selbst herstellen.

Hauptgänge

Schweineschnitzel mit frischen Pfannenchampignons, wahlweise Pommes oder Bratkartoffeln* und bunter Salatgarnitur 22,50 €

Sauerfleisch nach Heidjer Art (2 Scheiben), mit hausgemachter Sauce Tatar, Gewürzgurke, Salatgarnitur und Bratkartoffeln* 19,90 €

3 Aalrauch-Matjesfilets mit Schmand und Apfelkompott, roten Zwiebelringen, Gewürzgurke, rote Betesalat und Bratkartoffeln* 21,90 €

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce 6,90 €

Cordon Bleu des Monats

Cordon bleu aus dem Schweinerücken jeden Monat wechselt es die Füllung dazu Bratkartoffeln oder Pommes frites und ein Coleslaw-Salat

Die aktuelle Füllung und den Preis entnehmen Sie unserer Tafel im Lokal



Wir verzichten auf Verpackungen!

Seit Mitte 2022 gibt es ein neues Verpackungsgesetz.

Nach diesem müssten wir, um Ihnen Verpackungen anbieten zu dürfen, uns in einem Online-Portal registrieren und dort für jede einzelne Verpackungsart, die wir verwenden eine eigene Lizenz erwerben, unseren Jahresbedarf abschätzen und den tatsächlichen Bedarf genau dokumentieren.

Wir sehen es nicht als unsere Aufgabe, abzumessen, wieviele Zentimeter Alufolie wir Gästen zur Verfügung stellen, um einen Rest einzupacken und dabei gleichzeitig zu dokumentieren, für welchen Gast, bzw. welche Rechnungsnummer an welchem Tag das verbraucht wurde.

Damit Sie dennoch in Zukunft Lebensmittelverschwendung verhindern können, wenn Sie den Rest Ihrer Portion verpacken möchten, bringen Sie bitte ein Gefäß mit. Vielen Dank!

Zusätzlich
zu diesen
Standard-Gerichten
finden Sie
wechselnde
Angebote auf
unseren Tafeln.