

Speiseplan 49. KW		Montag, 01.12.25	Dienstag, 02.12.25	Mittwoch, 03.12.25	Donnerstag, 04.12.25	Freitag, 05.12.25	Sa., 06.12.25, Nikolaus	So., 07.12.25, 2. Advent
Spezielles & Regionales der besondere Genuss	8,40 €	Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 2,75 €	Champignons, mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler und Gurkensalat Menü-Aufpreis + 1,25 €	Champignons, mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler und Gurkensalat Menü-Aufpreis + 1,25 €	Grünkohl mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 0,75 €	Grünkohl mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 0,75 €	Nikolaus-Spezial: Entenbrust an delikater Orangensauce, mit hausgemachtem Rotkrautgemüse, dazu kleine Kartoffelknödel Menü-Aufpreis + 3,50 €	Schollenfilet, paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Menü-Aufpreis + 2,75 €
Tagesmenü gut bürgerlich & herhaft	8,40 €	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle	Linseneintopf mit Geflügel-Wiener-Würstchen	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch dazu Gemüse und würzige Tomatensauce	Frische Kartoffelpuffer mit leckerem Apfelmus	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat	Bunter Gemüseestopf der Saison mit Geflügelwurstwürfeln	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost	8,85 €	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln	„Gutsherrentopf“ kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwurstwürfel	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhengemüse dazu Kartoffeln	Elsässer Schweinebraten mit Brokkoli und Salzkartoffeln
Schonkost salzreduziert & bekömmlich	8,85 €	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis	Seelachsfilet natur in feiner Kerbelsauce mit Zucchinigemüse und Reis	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüsereis	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis
Für Feinschmecker Unser Premium	9,95 €	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse	Rheinischer Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Apfelmus Menü-Aufpreis + 0,70 €	Jägerschnitzel in Rahm, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat	Rindersaftgulasch mit Apfelspätzle und Kartoffelknödeln	Backfischfilet vom Seelachs in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle
Vegetarisch fleischlos & lecker	8,15 €	Schweizer Kartoffelrosti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat	Bis 14.00 Uhr bestellen – und schon am nächsten Tag genießen!	
Eintopf & Pasta einfach & herhaft	8,15 €	Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln	Herzhafte Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler	„all inclusive“: Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert!	
Salat & Co kalt servierte Spezialitäten	7,25 €	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Shrimps-Salatteller mit Salaten der Saison, dazu French-Dressing	Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker	Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce
Süßspeise süße Gaumenfreude	8,15 €	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Feiner Grißbrei mit roter Grütze	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott	0421-610010 oder 0441-3900033 Bestellzeiten: Mo. - Fr. 9.00 - 14.00 Uhr	
KALT MENÜ zum Abendbrot serviert	5,95 €	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat	Brathering (mit Gräten) mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur	Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur