

Freitag 4. September

SCHNITZEL DICH DURCH

**Schnitzel vom Schwein und von der
Pute, mal paniert mal natur,
diverse Saucen und
unterschiedlichste Gemüse- und
Kartoffelbeilagen, machen deine
eigene Schnitzelkreation, zum
Wunschgericht!
|Salate gibt es natürlich auch!**

14,50

Freitag 11. September

Wraps Tortilla & Co.

**Knackig gefüllt mit vielen herzhaften,
süßen und würzigen Dips,
Fleisch und Salat!
Salate und frisches Brot
in Hülle und Fülle!**

**Der Tag an dem Ihr endlich mit den
Fingern essendürft!**

10,00

Freitag 18. September

ALLES VOM GRILL

**Ob Nackenkotelette oder
Würstchen, ob Bauchfleisch
oder marinierte
Hähnchenschenkel, wir grillen
auch Chickenwings und Co.**

**Diverse Dips, Salate und
Ofenkartoffeln fehlen auch
nicht.**

**...jedem wonach sein Magen
gelüftet!**

10,00

Freitag 25. September
Spätsommernacht

**... eine Zusammenstellung
aus unseren besten
Sommerevents.**

**Hier bieten wir Paella und
Tapas, Vitello Tonnato und
Lasagne, diverse Involtrinis
und eingelegtes Gemüse...**

**...eine Spätsommernacht,
wie sie mediterraner nicht
sein kann**

14,50

Fr.2. & Sa.3. Oktober

Oktober Fest

**Haxen,
Bretzen,
Kraut...
Obatzen,
Weißwurst,
Leberknödel
Hier gibt's, was es gibt!!!**

11,00

Fr.9. + Sa.10. Oktober

Quichvariationen

**Zwiebelquiche, natürlich
auch Quiche Lorraine und
Spinatgorgonzolaquiche
und...**

**Viele weitere Variationen
und bunte Salate.
Der goldene Herbst deckt
den Tisch, dazu empfehlen
wir Federweißer**

10,00

**Fr.17. & Sa.18. Oktober
Griechenland**

Wer genießt es nicht im
Urlaub: Musakka, Pastizio und
den leicht gesalzenen
Schafskäse. Krachendes Brot
und den klassischen
Bauernsalat...

**Wir bringen den heißen
Oktober Griechenlandsein
Stück näher**

12,50

Fr. 23. & Sa. 24. Oktober

Reibekuchen

**Wir machen es:
braten, braten braten....
Dazu gibt's dann
Frischkäsedips, Marinaden
und auch gratinierte
Reibekuchen.
Unterschiedlichste Salate
und auch klassischen
Beilagen!
Frischgebacken am besten!**

9,50

Fr.30. & Sa.31. Oktober

Deichselhirsch

**Alles vom Pferd!
Unser
Pferdefleischwochenende:
bei Kennern beliebt.
Hier wird Sauerbraten,
Gulasch, Schmorbraten und
mehr geboten!**

**Und natürlich Beilagen die
besser nicht passen können.**

15,50

Freitag 5. November

Alles von der Gans

**Gänserahmsüppchen,
gebratene Gänseleber auf
Rapunzelsalat, Gänsebraten
mit Rotkohl,
Klöße und Bratäpfel
und vieles mehr...
Das Gänsebuffet eignet sich
perfekt für kleinere
Gesellschaften!
Hier muss früh reserviert
werden.**

21,50

FR. 13. & SA. 14. NOVEMBER

DEFTIGE BRATEN

**Angefangen bei
Zwiebelschmorbraten über
Paprikabraten bis hin zum
schwedischen
Schweinerücken und
Geflügelrollbraten...
Alles drum herum gibt's
bunter Variation
-deftig richtig lecker-**

14,50

Freitag 20. November

Muschelbuffet

**Frische Muscheln am Spieß,
als Salat und kurz heiß
gemacht in
Hummerkrabbensauce
Gorgonzolasahne,
Tomatebasilikum und
unverfälscht Rheinisch!
Frischgekocht am besten!**

16,50

Freitag 28. November

Allgäuer Spätzle

**Spätzlevariationen aus
Süddeutschland!**

**Mit Käsegratiniert,
mit Sauerkraut und auch mit
Speck und Schmorzwiebeln,
dass ist noch lange nicht
alles...**

**Langweilige Spätzle
gibt's hier nicht!**

11,00

Jeden Advent!!!
Adventsfrühstück

Jeden Advent findet unser
großes Frühstück von
10- 14Uhr statt.

Hier gibt's: Brot, Stuten,
Brötchen, Marmeladen,
Aufschnitt in Hülle und Fülle,
Käse vom Brett, Süßspeisen,
Weihnachtsgebäck, Müsli und
natürlich Rührei und
Bratkartoffeln
Kaffee, Tee, Glühwein
und Kakao inklusive!

13,50

|Fr.4.&Sa.5.Dezember

Alles von der Gans

**Gänserahmsüppchen,
gebratene Gänseleber auf
Rapunzelsalat, Gänsebraten
mit Rotkohl,
Klöße und Bratäpfel
und vielem mehr...
Das Gänsebuffet eignet sich
perfekt für kleinere
Gesellschaften!
Hier muss früh reserviert
werden.**

21,50

Fr.11. & Sa. 12. Dezember

Muschelbuffet

**Frische Muscheln am Spieß,
als Salat und kurz heiß
gemacht in
Hummerkrabbensauce
Gorgonzolasahne,
Tomatebasilikum und
unverfälscht Rheinisch!
Frischgekocht am besten!**

16,50

Samstag 19. Dezember

Glühweingrillen

**Ob Nackenkotelette oder
Würstchen, ob Bauchfleisch
oder Hähnchenschenkel in
Lebkuchengewürz,
wir grillen auch
Chickenwings
in Koriander und Co.
Diverse Dips, Salate und
Ofenkartoffeln fehlen auch
nicht.
Glühwein inklusive!
Geht nich? – gibt's nich!**

16,00

FREITAG 25. DEZEMBER

WEIHNACHTSBRUNCH

**Am ersten Weihnachtstag
findet unser großes
Weihnachtsbrunch von
10- 14 Uhr statt.**

**Hier gibt's: Brot, Stuten,
Brötchen, Marmeladen,
Aufschnitt in Hülle und Fülle,
Käse vom Brett, Süßspeisen,
Weihnachtsgebäck, Müsli und
natürlich warme Speisen von
Fisch und Wild.
Kaffee, Tee, Glühwein, Kakao
inklusive!**

18,50