



Dienstag, den 24.03.2020

Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahm und Kroketten € 8,50

Oder

Eifeler Ochsenwangen in Burgundersauce mit Grafschafter Goldsaft und hausgemachte Spätzle

€ 11,50

Mittwoch, den 25.03.2020

Gebratene Lachsforelle in Kräuter-Rieslingsauce mit Butterkartoffeln € 11,50

Oder

Eifeler Hirschgoulasch mit hausgemachten Serviettenknödel € 11,50

Donnerstag, den 26.03.2020

Kasseler auf frischem Rahmwirsing mit Kartoffeln € 9,50

Oder

Frischer Gemüseintopf mit Fleischeinlage € 7,50

Freitag, den 27.03.2020

Hausgemachte Tagliatelle in Kräuterrahm mit Garnelen und Bärlauchpesto € 12,50

Das Gericht ohne Garnelen dafür mit Gemüse

€ 8,90

Samstag, den 28.03.2020

Schnitzeltag

Paniertes Schweineschnitzel mit Kräuterrührei

Oder

Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahm

Dazu wahlweise Bratkartoffeln oder Pommes frites

€ 10,50

Sonntag den 29.03.2020

Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelbeilage € 11,50

Oder

Schweinefiletscheiben Schöne Winzerin

Frische Champignonrahmsauce mit grünem Pfeffer und Trauben, hausgemachte Butterspätzle

€ 11,50