



# Speisekarte

## Kleine Gerichte und Vorspeisen

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Basilikum			4,50
Kraftbrühe mit Flädle			4,50
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Butter, Toast und Salat			10,80
Handkäs mit Musik, Butter und Brot	2 Rollen	5,50	3 Rollen 7,00
Wildkräutersalat mit karamelisierten Ziegenfrischkäse			10,50
Wildkräutersalat mit Datteln im Speckmantel			10,50

## Salate, Vegetarisches und Auroffer Pellkartoffeln

Bandnudeln mit Kräuterseitling in Sahnesauce und Salat			15,50
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat			11,00
Großer Salatteller	mit Backhendl (Hähnchenfilet)		14,50
	mit frischen Champignons und Hähnchenbruststreifen		13,50
	mit frischen Champignons		11,00
	mit Mozzarellasticks		12,50
Auroffer Pellkartoffel mit Kräuterquark und Salat			10,00
	mit Hähnchenbrust		12,50
	mit Räucherlachs		13,50

## Aus dem Meer und Fluß

Wolfsbarschfilet auf Rote Beete Carpaccio, karamellisierten Birnen und Walnüssen dazu Petersilienkartoffeln			19,50
Bandnudeln mit geschälten Riesengarnelen, Rucola, Cherrytomaten und Salat			19,50
Zanderfilet gebacken mit gerösteten Mandeln, Blattspinat und Salzkartoffeln			18,50
Krabbencocktail mit Toast und Butter			9,50
3 Matjes-Filet“ Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln			9,00

## Schwein

Schnitzel mit Salzkartoffeln und Wirsing			11,50
Schnitzel mit Pommes frites und Salat			12,00
Schnitzel mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Salat			14,00
Jägerschnitzel mit Pommes frites und Salat			14,50
“Hessenschnitzel“ mit Handkäs gefüllt, Röstzwiebeln, Röstkartoffeln und Salat			15,50
Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Röstkartoffeln			10,00