

# **Der Pottkieker empfiehlt im November**

**Tasse Landesberger Hochzeitssuppe**

**3,90 €**

**Tasse Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und Kürbiskernen.**

**3,90 €**

**Terrine Erbseneintopf mit Wurst- und Fleischeinlage oder  
Steckrübeneintopf mit Kasseler**

**5,90 €**

**Zwei kleine Kohlrouladen mit Specksauce und Salzkartoffeln.**

**8,90 €**

**Hacksteak a`la Chef an Bratensauce, mit Spiegelei und Käse  
überbacken, dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller mit  
Hausdressing.**

**10,90 € €**

**Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ mit geschmorten Apfel- und  
Zwiebelringen, dazu Kartoffelpüree.**

**13,90 €**

**Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Butterkartoffeln und  
Rote Beete Salat.**

**8,90 €**

**Bratenteller vom Schweinenacken an Bratensauce mit frischen  
Champignons, feinem Gemüse und Salzkartoffeln.**

**8,90 €**

**Bayrischer Schmankerlteller mit gebratenen Leberkäse, Spiegelei, 4  
Nürnberger Rostbratwürstchen, Sauerkraut und Kartoffelpüree.**

**10,50 €**

**Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons, dazu Butterreis  
oder Salzkartoffeln. 7,90 €**

**dazu einen Eisbergsalat mit Mandarinschmand**

**10,90 €**

**Gebackene Seelachsecken mit Remouladensauce, Kartoffelsalat mit  
Ei und Gurke und Salatbeilage mit Hausdressing.**

**9,90 €**

**Rinderroulade „ Hausfrauen Art“ an herzhafter Sauce, dazu  
Apfelrotkohl und Krokette.**

**14,90 €**

**Streifen vom Kasselerrücken mit Ananas und Porree in Rahmsauce,  
dazu Röstinchen und Eisbergsalat mit Mandarinschmand.**

**14,90 €**

**Schnitzel Bolognese, panierte Schnitzel vom Schwein mit  
Hackfleischsauce, Tomaten und Käse überbacken, dazu  
Butternudeln.**

**13,90 €**

## **Vegetarisch**

**Grünkohlstrudel vegetarisch, an Sauce Hollandaise und bunter  
Salatgarnitur mit Hausdressing.**

**9,90 €**

**Drei Rühreier aus Lammer`s Landeiern, dazu Blattspinat und  
Kartoffelpüree.**

**7,90 €**

## **Als Dessert**

**Rote Grütze mit Vanillesauce**

**3,20 €**

**Kleiner Pfannkuchen mit heißen Kirschen und Sahne**

**4,50 €**

**Heidelbeerstrudel mit Skyr, an Vanillesauce und frischen  
Heidelbeeren**

**4,20 €**

**Ab sofort auf Vorbestellung (3 Tage) erhältlich!  
Miesmuscheln Seemanns Art im Gemüsesud gegart, dazu  
verschiedene Dips und Stangenbrot zum Sattessen**

**21,90 €**