

Der Pottkieker empfiehlt im September

Tasse Landesberger Hochzeitssuppe

3,90 €

Tasse Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und Kürbiskernen.

3,90 €

Terrine Erbseneintopf mit Wurst- und Fleischeinlage.

5,90 €

Zwei kleine Kohlrouladen mit Specksauce und Salzkartoffeln.

8,90 €

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

9,90 €

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.

12,90 €

Königsberger Klopse in Kapernsauce, mit Salzkartoffeln, dazu Rote Beete oder Bohnensalat.

8,90 €

Bratenteller vom Rind und Schwein an Bratensauce mit frischen Champignons, feinem Gemüse und Salzkartoffeln.

8,90 €

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

dazu einen Eisbergsalat mit Mandarinschmand

10,90 €

Panierte gebackene Schollenfilets an Remouladensauce mit
Kartoffelsalat und Salatbeilage mit Hausdressing.

15,90 €

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

14,90 €

Fleischpfanne vom Schwein mit Marktgemüse (Möhren, Porree,
Kohlrabi und Staudensellerie) in einer würzigen Sauce mit
Frischkäse, dazu Bratkartoffeln.

14,50 €

Filetschnitzelchen in Röstzwiebelpanade mit Kartoffelpüree und
Gurkensalat in Dillrahm.

14,90 €

Vegetarisch

Pasta „Fabiano“, an pikant- scharfer Sauce mit Champignons,
Frühlingszwiebeln, roter Paprika und Mango

8,90 €

dazu einen bunten Salatteller mit Hausdressing 11,90 €

Zucchini-Omelette mit Kirschtomaten und Mozzarella, dazu bunter
Blattsalatteller mit Kräutervinaigrette.

10,90 €

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 €