

## Unser Wochenfahrplan vom 22.04.-27.04.2025

### Dienstag

Schweinerückensteak in Sauce Bearnaise, mit Pommes Frites und Salat 13,80

Rinderleber 'sauer' oder geröstet, mit Brägele und einem Salat 18,80

### Mittwoch

Pollo Fino vom Hähnchen mit Kräutersahne, Butterreis und einem Salat 13,80

### Donnerstag

Hacksteak in Zwiebeljus mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat 13,80

### Freitag

Putenschnitzel in Käse-Eihülle gebraten, mit Tomatensoße, Spaghetti und Salat 13,80

### Samstag

Ochsenfleisch in Meerrettichsoße, mit Preiselbeeren, Dampfkartoffel und Rote Bete 18,80

### Sonntag

geschmorter Kalbstafelspitz in Rahmsauce, mit Steinchampignons, Spargelgemüse und gebackenen Kartoffelrösti 23,80

### Veggie der Woche:

Maccaroni in Sahnese, mit Steinchampignons, grünen Erbsen, Parmesan, dazu ein kleiner Salat 12,80

-wahlweise mit gekochten Schinken 13,30

### Salat der Woche

gemischte Salate in Hausdressing, mit gebackenen Steinchampignons und Kräuterschmand, dazu Freiburger Bengel Brot 11,80

Außerdem gibt es....

Spargelcremesüppchen 7,80

Panierte Roulade vom weißen Stangenspargel mit Emmentaler Käse und Hinterschinken gefüllt an einem großen bunten Salat 19,80

Portion Opfinger Stangenspargel (250 Gramm) mit Hinterschinken, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise 26,80

Paniertes Schweineschnitzel mit Opfinger Stangenspargel (250 Gramm) Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln 26,80

Pfannenkuchen mit Spargel-Schinkenragout vom Opfinger Stangenspargel (auch Veggie) 17,80

Rinderhüftmedallions „Black Angus“ mit Spargelragout und neuen Kartoffeln 29,80

gebackene Risottobällchen mit gebratenen Gemüse und Tomatensoße (vegan) 13,80

Kalbsfrikadelle in Rahmsauce mit Steinchampignons und hausgemachten Spätzle 22,80

Grosse Solokugel Kaffee-Baileys mit Sahnetupfer 5,50