



MITTAGESSEN

MATJES

Remoulade, Reibekuchen und Wildkräutersalat

€ 10,50

VLET CAESAR SALAT MIT FÖRDE GARNELEN

Römersalatherzen, krosser Speck, Brotchips
und Hartkäsedressing

€ 17,50

SUPPEN -SUPP-

Brunnenkressesuppe *-vegetarisch-*
Frischkäse von Kruse

€ 7,50

TAGESLUNCH

(montags bis freitags 11 - 15Uhr)

Unsere Servicekräfte informieren Sie gerne über
unser wöchentlich wechselndes Lunchmenü

2 Gänge € 19,50

3 Gänge € 24,50

KUCHEN & TORTEN

Unsere Servicekräfte informieren Sie gerne
über unsere täglich wechselnde Auswahl an
hausgemachten Kuchen & Torten

MATTHIAS GAUL, PFALZ

2016 VLET Grauburgunder trocken
0,2l € 8,50

VORSPEISEN -VÖRDEEM-

Marinierte bunte Tomaten *-vegetarisch-*

Geschmolzener Mozzarella, gerösteter Tomatenpütt und gebackene Rauke

€ 11,80

VLET Rindertatar

Gewürzgurken, körniger VLET Senf und Landei

120g mit Schwarzbrot € 17,90

180g mit Bratkartoffeln € 25,90

HAUPTGÄNGE -MIDDENINNE-

VLET KLASSIKER je € 10,50

Kalbsfrikadelle
Schmelzzwiebeln

Matjes
Hausfrauensoße

Rotbarsch
Gepickelte Ringelbete

Beilagen zur Wahl: Lauwarmer Kartoffelsalat | glacierte Drillinge | Bratkartoffeln je € 4,50

Labskaus

Spiegelei, Bismarckhering und Betesalat

€ 17,50

Scholle „Finkenwerder“

Speckstippe, zerdrückte Leinölkartoffeln und Gurkensalat

€ 22,50

Weidekalbsschnitzel

Zitrone, Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Gurkensalat

€ 23,50

DESSERT -DORNACH-

Marinierte Erdbeeren

Mit Vanilleis

€ 6,00

Geflämmte Vanillecreme

Ohne Schnickschnack

€ 7,50

Rote Grütze mal anders

Marinierte Beeren, Rote-Grütze-Gelee und Süßholz

€ 9,00

Halbgefrorenes von der Kirsche

Tweemol Holunderblüte und Schokolade

€ 9,50