

Tageskarte

RUSSISCHER BORSCHTSCH	☺	7,50
Rote Bete-Weißkohl-Kartoffeleintopf mit Rindfleisch ⁷	☺	9,90
Blattsalate mit gebratener Hähnchenbrust, Birnen und Walnüssen ⁸	☺	9,50
	☺	12,50
Currybockwurst à la Stephanus mit hausgemachter Currysoße, Steakhaus Pommes und Salat ¹⁰		10,90
Avocado-Krabbencocktail mit Salat und geröstetem Baguette ^{1, 2, 7}		12,00
CHEVRE CHAUD - Auf Buttertoast gratinierter Ziegenkäse, Trauben, regionaler Honig und Salat ^{1, 7}		12,00
Braune und weiße Champignons im Gorgonzolarahm mit Süßkartoffelfritten und Salatteller ⁷		13,90
Bandnudeln mit Entenklein, Gemüse im Marsalarahm und Granatapfelkernen ^{1, 7}		14,00
Schwarzwurzel-Kartoffelomelett mit Bioei, geräucherter Forelle, Rote Bete und frischem Meerrettich ^{3, 4, 7}		15,50
In Portwein gebratene Geflügelleber mit Apfel- Zwiebelgemüse und Sellerie-Kartoffelstampf ⁷		16,90
In Rotwein geschmorte Rinderroulade mit Spitzkohl- Möhrengemüse und Butterkartoffeln ^{7, 10, 12}		16,90
Gebratenes Zanderfilet mit Ananas-Sauerkraut und Butterkartoffeln ^{1, 4, 7}		17,90
Rumpsteak - 230g - mit hausgemachten Pommes frites, Kräuterbutter und Salat ⁷		19,90

Grünkohl Karte

GRÜNKOHL MIT BIRNEN UND RÖSTKARTOFFELN	12,00
MIT SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN	16,50
MIT GESCHMORTER RINDERROULADE	17,50
ODER GEBRATENEM ZANDERFILET	17,90

PASTA MIT GRÜNKOHL, BIRNE UND GERÄUCHERTEM SCHWEINEFILET	14,50
---	-------

Getränkeempfehlung

WERNESGRÜNER PILS	Fl. 0,33l	3,20
KÖSTRITZER SCHWARZBIER	Fl. 0,33l	3,20



Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide
Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen,
Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse,
Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder
Queenslandnüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen
14. Weichtiere