

Speisekarte

Suppen

Emmener Hochzeitssuppe

7,60

*

Karotten-Orangensuppe

6,80

Salate

Kleiner gemischter Salatteller

6,20

*

Großer Salatteller mit
gebratener Hähnchenbrust,
dazu warmes Kräuterbaguette

16,20

*

Großer Salatteller mit
Joghurtdressing und
gebackenen Mozzarellasticks,
dazu warmes Kräuterbaguette

14,50

*

Großer Salatteller mit
Joghurtdressing und Thunfisch,
dazu warmes Kräuterbaguette

14,50

*

Vegan

Frittierte Falafel- und
Rote-Betebällchen,
serviert auf Pfannengemüse mit
Petersilienartoffeln

15,50

*

Von Rind und Schwein

Rumpsteak nach Art des Hauses,
serviert mit gebratenen Zwiebeln und

Champignons, hausgemachter
Kräuterbutter und Bratkartoffeln

30,80

*

Pfeffersteak, ein Rumpsteak
mit pikanter Pfeffersauce serviert,
dazu Kroketten

27,80

*

Schweineschnitzel „Wiener Art“,
serviert mit Gemüse
und Pommes frites

21,50

*

Schweineschnitzel „Wiener Art“,
serviert mit Champignonrahmsauce und
Bratkartoffeln

21,50

*

Klassiker:

Hausgemachtes Sauerfleisch,
serviert mit Salatgarnitur, Remoulade
und Bratkartoffeln

16,20

*

Roastbeef, kalt,
mit Salatgarnitur, Remouladensauce
und Bratkartoffeln

21,80

*

Bauernfrühstück,
mit Katenschinken und Gewürzgurke

12,5

Forelle

Lachsforelle nach Müllerin Art,
mit einem gemischten Salat,
Sahnemeerrettich, zerlassener Butter
und Petersilienkartoffeln

26,70

*

Matjes

zwei Matjesfilets
nach Hausfrauen Art serviert,
mit Apfel-Zwiebelsauce und

Bratkartoffeln

18,50

*

Hühnchen

gebratene Hähnchenbrust,
serviert mit Bandnudeln und
Pfannengemüse in Tomatensauce

16,80

*

Rahmgeschnetzeltes vom Hühnchen
mit Reis und Buttergemüse

16,80

*

Für Leute von Morgen:

Ein kleines Schnitzel
mit Pommes frites

9,20

*

Hühnchen-Nuggets mit Pommes frites

7,50

Sie sind Bratkartoffel-Fan?

Bestellen Sie eine
Portion Bratkartoffeln extra,

€ 4,00

*

größere Tischrunden bestellen besser
eine große Schale

7,90

*

Für Bratkartoffeln anstatt der Beilage
in der Karte berechnen wir

2,00

*

Bitte bedenken Sie, daß die
Bratkartoffeln frisch gebraten werden
und wir etwas Vorlauf brauchen.