

Speisenkarte Herbst

Vorspeisen

Steinpilzrahmsuppe mit..... Sahnetupfer	4,80€
...schmeckt nach Sommer Ninas' warmer eingelegter Schafskäse mit Oliven, Tomätchen und gegrilltem Gemüse	11,80€
hausgebeizter Wildschinken..... gebratenen Steinpilzen, Feldsalat mit Balsamicodressing und geröstem Brot	10,80€
gemischter oder grüner Salat..... frische hausgemachte Salate mit Essig-Öl Dressing und einem Klecks Joghurdressing	3,50€
hausgemachte Rindfleischsuppe..... mit Nudeln, Fleisch und Gemüsestreifen	4,20€
Creemesüppchen von Wirsing und Kartoffel..... mit folgenden Varianten: Sauerrahm, krossen Speckstreifen	ab 4,20€

Der Wirsing-König empfiehlt:

Holzfäller Kotelett..... Kotelett mit gebratenen Speck und Zwiebelstreifen Bratkartoffeln und unser Rahmwirsing	13,80€
hausgemachte Rinderroulade mit Soße..... Kartoffeln und unser Rahmwirsing	14,80€
zarter Tafelspitz mit Meerrettichsoße..... Kartoffeln und unser Wirsing	14,80€
Wirsingroulade mit Rahmsoße..... Kartoffeln und Rahmsoße	10,80€

mhhh...Vegan

Tomatenkokossuppe mit frischen Kräutern.....	4,80€
Reispfanne mit Paprika, Lauch, Möhren, Bohnen (was grad Saison hat)..... dazu Salat	9,80€
großer Salatteller mit verschiedenen Salaten und frischen Früchten und Käse..... dazu Baguette	10,80€
Knusper-Kicherschnitzel mit Limette..... dazu Pommes frites und Salat	11,80€
Serviettenknödel hausgemacht in Albaöl gebraten..... mit frischen Steinpilzen in Rahm	10,80€
Volognese mit Nudeln dazu Mandelvarmesan und Salat	9,80€

Wir veganisieren gern unsere Gerichte für Sie so gibt es z.B. auch den Rahmwirsing , unsere Serviceengel helfen gern bei Fragen. Teilen Sie bitte bei der Bestellung mit das Sie es "vegan" möchten .Zum leichteren Lese-Verständnis haben wir bekannte Namen wie Butter, Rahm ,Schmalz, Sahne, Milch beibehalten aber selbstverständlich sind alle auch in Pflanzenform bei uns zu haben.
Schauen Sie auch auf unsere Tageskarte...

oder...

...heute mal Fisch?

Zanderfilet in Butter gerbraten.....	16,80€
--------------------------------------	--------

mit Butterkartoffeln und Blattspinat

Sylter Pannfisch ...schmeckt nach Urlaub..... 11,80€
gebratene Fischfilets in Senframsoße mit Bratkartoffeln

Pute, Rind und Schwein

Schweinemedallions mit Rahmsoße..... 16,80€
dazu Bandnudeln und Salat

Schweinemedallions mit Pfefferrahmsoße..... 16,80€
Pommes frites und gemischter Salat

Rumpsteak mit Röstzwiebeln oder Pfeffersoße..... 19,80€
Pommes frites und Salat

Rip Eye 300 g mit Röstzwiebeln oder Pfeffersoße..... 24,80€
dazu Pommes frites und Salat

Putensteak überbacken..... 12,80€
mit Blattspinat und Käse überbacken dazu Pommes frites

krosse gegrillte Schweinehaxe..... 13,80€
dazu Bratkartoffeln und Krautsalat

kleine Sachen

hausgemachte magere Sülze..... 8,80€
mit Remoulade, dazu Zwiebeln, krosse Bratkartoffeln

Schweinefiletspitzen in Rahmsoße..... 10,80€
Bratkartoffeln und Salatgarnitur

großer Salatteller mit Putenstreifen oder Käse und Schinken..... 9,80€
verschiedene frische Salate mit hausgemachtem Dressing

Desserts

Ute's armer Croissant-Ritter..... 4,80€
dazu Kirschen und Vanillesoße

Vanilleeis mit Heiß..... 4,80€
..er Schokoladensoße oder heißen Kirschen

Keinbierchen..... 4,20€
Apfelweingelee mit Vanilleschaum im kleinen Pilsglas

Rote Grütze..... 4,20€
mit Vanillesoße und Sahne

Wirsingparfait mit Amarettopflaumen..... 6,80€
dazu gebrannte Mandeln und Sahne

Bratapfelträumchen..... 4,80€
hausgemachter, warmer Zimtapfelmus mit Mandeln und Rumrosinen dazu Vanilleeis

frische Steinpilze

Waldpilz- Wirsingpfanne..... 11,80€
mit Pilzen ,Wirsing und Kirschtomaten in Rahm mit Käse überbacken

Steinpilze in Rahmsoße..... 10,80€
mit Bandnudeln und Kirschtomaten

Rumpsteak mit Steinpilzen in Rahm..... 24,80€
Bratkartoffeln und Salat

Schweinemedallions mit Steinpilzen in Rahm dazu..... 20,80€
Bandnudeln und Salat

zwei Knusperschnitzel mit Steinpilzen in Rahm..... 17,80€
Pommes frites und Salat

zwei hausgemachte Semmelknödel..... 9,80€
mit Steinpilzen in Rahmsoße

frisch aus dem Ofen knusprige halbe Ente mit lecker Sößchen.....22,80€
dazu hausgemachte Semmelknödel mit Steinpilzen in Rahmsauce