



HEISSE Theke



Gültig vom 15.12. bis zum 20.12.25!

Weihnachtsbraten

mit Pfifferlingsspeckfüllung-
Kräuterjus-Gratin-Kartoffeln und
Rosenkohl

MONTAG

8.70

Schnitzel

mit frischen Champignons und
Hollandaise überbacken, dazu
Käsespätzle mit Schmelzwiebeln

DIENSTAG

8.50

Zarte Irische

Ochsenbäckchen

in Portweinsauce mit Butter-
Wirsing und Kartoffelstampf

DONNERSTAG

9.30

Martins-Gänsekeule in Jus

mit Preiselbeerrotkohl und
hausgemachten Speckklößen

FREITAG

13.50

Grünkohleintopf

mit Mettwurst

SAMSTAG

6.90

Rheinischer Sauerbraten

in Rübenkrautsauce, dazu
Apfelsrotkohl und Kartoffelklöße

MONTAG

9.50

Hähnchenbrust

Saltimbocca Art, gefüllt mit Salbei und
Schinken, dazu Rosmarinkartoffeln
und mediterranes Gemüse

MITTWOCH

8.80

Schweinefiletmedaillons

im Speckmantel

in Portweinjus, Gratin-Kartoffeln
und Gemüse

DONNERSTAG

9.30

2 Rinderrouladen

in eigener Sauce mit Apfelsrotkohl
und Salzkartoffeln

SAMSTAG

9.40

Rigatonis

mit Tomaten-Sugo -
Zucchini-Crepes-Italia

DIENSTAG

V 6.90

Tagliatelle

mit Hähnchestreifen
und Pesto und Junglauch

MITTWOCH

Portion 6.90

Hähnchencurry

mit Ananas und Mango,
dazu Butterreis und Erbsen

FREITAG

Portion 8.80

Hähnchenbrustroulade

mit Spinat-Käsefüllung in-
Sahnesauce, dazu Butterspätzle
und Gemüse

SAMSTAG

Portion 8.50

NACHMITTAGS

von 13.30 Uhr bis 19.00 Uhr
VON MONTAG BIS FREITAG

Grünkohleintopf

mit Mettwurst

je Portion

6.90

Bandnudeln mit Garnelen

Spinat und Knoblauch

je Portion

7.50

TÄGLICH FRISCH ZUBEREITET

Hähnchenkeulen

je 100 g **0.99**

Hausgemachte Riesenfrikadellen

je 100 g **1.39**

Saftige Spareribs

mit Honig-BBQ-
Marinade

je 100 g **1.99**

Knusprige Hähnchenschnitzel

je 100 g **1.89**

Grillhaxe

je 100 g **0.99**