



Dies und Das

am Wochenende ab 15:00 Uhr

Tagessuppe in der Terrine serviert mit Brot 8,80

Drei Spiegeleier mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur 10,80

Pfannengemüse mit Knoblauchbrot 10,80

Bauernfrühstück mit Salatgarnitur 14,50

*Großer bunter Salatteller mit Kernemix, Croutinos,
Putenstreifen oder Thunfisch und Knoblauchbrot 16,80*

*Hausgemachtes Susländer Sauerfleisch (extra mager)
mit Remoulade, Salatgarnitur und Bratkartoffeln 16,80*

Appelbecker Aal in Gelee mit Bratkartoffeln 18,80

Ofenfrischer Flammkuchen

Frisch aus dem Backofen auf dem Brett serviert

Flammkuchen Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln

180g 9,80

300g 12,00

Flammkuchen vegetarisch mit Weißkäse und Peperoni

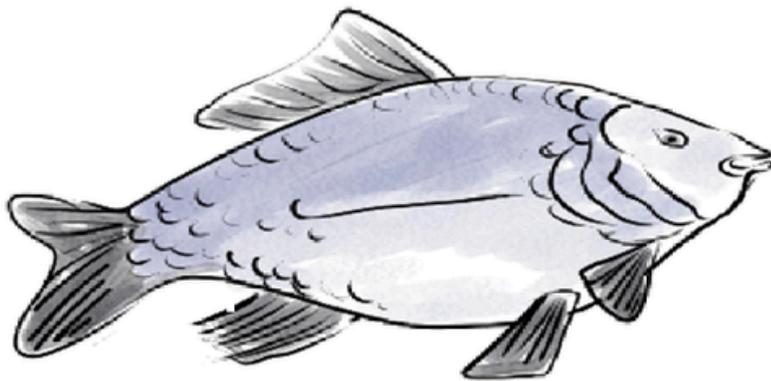
180g 9,80

300g 12,00

Karpfen

Unsere Karpfen werden täglich aus unseren Appelbecker Teichen neben dem Restaurant gefangen und kommen ganz frisch auf Ihren Tisch

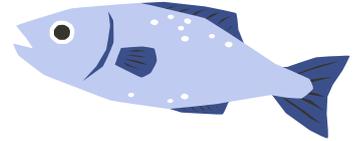
Tagessuppe in der Terrine serviert



Appelbecker Silberkarpfen "blau"
mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich und frischen
Salzkartoffeln 30,50
(Karpfen wird zweimal gereicht)

Karpfenfilet im Ofen gebacken
mit Sahnemeerrettich, frischen Salzkartoffeln und einem
bunten Salat 30,50

Tagessuppe in der Terrine serviert



Aal in Gelee

nach Spezialart des Hauses mit Salat und
Bratkartoffeln 23,80

Forelle "Müllerin Art"

aus dem Ofen mit zerlassener Butter,
Sahnemeerrettich, einem bunten Salat und
Salzkartoffeln 29,80

Forelle "blau"

mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich,
einem bunten Salat und Salzkartoffeln 29,80

Gebratenes Zanderfilet

auf Wokgemüse, Kräuterbutter, bunter Salat und
Salzkartoffeln 31,80

Großer Bachsaibling "Müllerin Art" oder "blau" mit
zerlassener Butter, bunter Salat, Sahnemeerrettich
und Salzkartoffeln 35,80

*Susländer – das „reine“ Schwein
ohne Antibiotika, ohne chemische Zusätze, natürlich gewachsen!*

Unser Grundsatz:

*Die Erzeugung hochwertiger Lebensmittel tierischer Herkunft.
Unser Schweinefleisch steht für Herkunftssicherheit, Rückverfolgung
und Transparenz.*



...heute kommt die Tagessuppe in der Terrine

*Susländer Sauerfleisch
extra mager mit Salaten umlegt,
Remoulade und Bratkartoffeln 19,80 €*

*Susländer Schnitzel „Wiener Art“
gemischter Salat und Bratkartoffeln 27,80 €*

*Susländer Rückensteak
mit Tomate und Käse überbacken, gemischter Salat
und Bratkartoffeln 28,80 €*

*und vorweg gibt es unsere
Tagessuppe in der
Terrine serviert*



*Großer bunter Salatteller mit Croutinos, Kernemix,
Knoblauchbaguette 19,80
mit Putenbruststreifen 22,80
mit Zanderfilet 25,80*

*Veganes "Hühnergeschnetzeltes" mit Limone,
Kräutern und Sauce Café de Paris 25,80*

Unsere Spezialität

*Appelbecker Hirschkalbsbraten
in feiner Wacholderrahm Sauce, Preiselbeerbirne,
Apfelrotkohl, Honigbanane, Champignons und
Kroketten 33,80*

Kleiner bunter Beilagensalat 5,80

Extra Portion Bratkartoffeln 5,50

Extra Portion Kroketten 5,50

Extra Portion Pommes 5,50

*und vorweg gibt es unsere Tagessuppe
in der Terrine serviert*



Galloway Hacksteak

mit Spitzkohl in Rahm und Bratkartoffeln 21,80

Galloway Rinderroulade "Hausfrauen Art"

mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 24,80

Roastbeef (kalt)

mit Salatbeilage, Remoulade und Bratkartoffeln 24,80

Galloway Tafelspitz

in Meerrettich Sauce mit Blumenkohl und Salzkartoffeln 24,80

Eine halbe Cherry Valley Ente

*(delikate Fleischente), Honigbanane, Preiselbeerbirne und Kroketten
27,80*

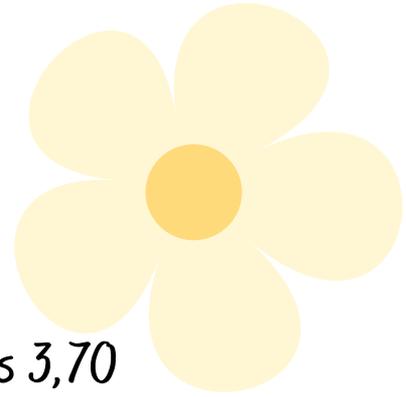
Unsere Empfehlung.

Lindemans Shiraz trocken 0,2l 7,50





Kinderkarte



Drei Bauernrösti mit Apfelmus 3,70

Paniertes Schnitzel

mit Gemüse oder Salat und Pommes Frites

als Dessert eine Kugel Eis 8,80

Knuspersticks (paniertes Hähnchenbrustfilet)

mit Gemüse oder Salat und Pommes Frites

als Dessert eine Kugel Eis 7,80

Fischstäbchen

mit Gemüse oder Salat und Pommes Frites

als Dessert eine Kugel Eis 7,80

Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise 3,00

Eissorten: Vanille, Schoko, Erdbeere

Unser Kinderkarte ist ausschließlich für Kinder