

KÖSTLICH DURCH DIE WOCHE

Alle Gerichte sind vom 15.10. - 19.10.2024 zwischen 11.00-13.00 Uhr erhältlich und solange der Vorrat reicht.

Dienstag ist auch Hähnchentag

Menü 1: Hähnchen Cordon Bleu mit Putenschinken und Käse gefüllt und goldgelb ausgebacken, dazu Rahmsauce, buntes Buttergemüse und Vermues Kartoffeln.....7,50€

Menü 2: Leggedörs Snirtjebraten nach ostfriesischer Art zubereitet und in einer kräftigen Bratensauce, dazu unser Apfelrotkohl und Vermues Kartoffeln7,50€

Dienstag ist HÄHNCHENTAG



½ HÄHNCHEN 5.00 €
HÄHNCHENKEULE 2.50 €

Mittwoch ist auch Schnitzeltag

Menü 1: Kohlroulade mit einer pikanten Hackfleisch-füllung in brauner Zwiebelsauce, dazu Rahmwirsing und Vermues Kartoffeln7,50€

Menü 2: Mild gepökelter Backschinken in einer braunen Bratensauce serviert, dazu Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln und Kartoffelpüree7,50€

Mittwoch ist SCHNITZELTAG

2 gebratene SCHINKENSCHNITZEL
3 gebratene SCHWEINERÜCKENSCHNITZEL
3 gebratene HÄHNCHENFORMSCHNITZEL
je nur 7.50 €

Donnerstag ist auch Eintopftag

Paniertes Schweinerückenschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Erbsen und Möhren mit zerlassener Butter und Kartoffelkroketten7,50€

DONNERSTAG IST EINTOPFTAG

Ab 11 Uhr solange der Vorrat reicht.

SCHNIPPELBOHNEN-EINTOPF

mit besten Kartoffeln aus Vermues Hofladen in Bunderneuland, reichlich geschnippelter Mettwurst und Kasselerwürfeln, frisch und lecker gekocht



kg
7.50€

Freitag ist auch Haxentag

Menü Fisch: Paniertes Seelachsfilet aus der Butterpfanne, hausgemachte Remouladensauce, dazu Rahmspinat und Kartoffelpüree7,50€

Menü Fleisch: Schweinefilet im Ganzen gebraten und in einer Pfefferrahmsauce, dazu buntes Kaiser-gemüse mit Sauce Hollandaise und Kartoffelaltern7,50€

Freitag ist HAXENTAG

ab 11 Uhr

OFENFRISCHE GRILLHAXE
je nur 5.00 €



Samstag

„Osso Buco“ vom ostfriesischen Weiderind, zartes Beinfleisch mit viel Zwiebeln und Rotwein geschmort, dazu Butternudeln und ein bunter Bohnensalat7,50€