

KÖSTLICH DURCH DIE WOCHE

Alle Gerichte sind vom 24. - 28.01.2023 zwischen 11.00-13.00 Uhr erhältlich und solange der Vorrat reicht.

Dienstag ist auch Hähnchentag

Leggedör's Metzgergulasch vom Weiderind und Bauer Plüster's Schweinen gemischt, dazu Vermue's Kartoffeln oder Butternudeln und buntes Gemüse mit einer Sauce Hollandaise

Dienstag ist HÄHNCHENTAG



½ HÄHNCHEN 5.00 €
HÄHNCHENKEULE 2.50 €

Mittwoch ist auch Schnitzeltag

Ostfriesischer Grünkohleintopf mit Kasseler und einem Kohlpinkel, dazu Kartoffeln

Mittwoch ist SCHNITZELTAG

2 gebratene SCHINKENSCHNITZEL
3 gebratene SCHWEINERÜCKENSCHNITZEL
3 gebratene HÄHNCHENFORMSCHNITZEL
je nur 7.00 €

Donnerstag ist auch Eintopftag

Ragout vom Salzwiesenkalb mit frischen Champignons in einer Sahnesauce, dazu gebackene Röstitaler oder Spätzle, Blumenkohl



DONNERSTAG IST EINTOPFTAG

Ab 11 Uhr solange der Vorrat reicht.

OSTFRIESISCHER WIRSINGEINTOPF



mit Kasselerwürfeln, geschneidelter Mettwurst und Vermue's Kartoffeln zubereitet

kg
7.50 €

Freitag ist auch Haxentag

Menü Fleisch: Ostfriesisches Pökelfleisch vom Weideochsen im milden Fond gekocht, dazu eine Meerrettichsauce, Vermue's Kartoffeln und Speckböhnchen

Menü Fisch: Backfischfilet mit unserer hausgemachten Remouladensauce, dazu Kartoffelpüree und Rahmspinat

Freitag ist HAXENTAG

ab 11 Uhr

OFENFRISCHE GRILLHAXE

je nur 4.50 €



Samstag

Zart geschmorte Schweinebäckchen mit einer feinen Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln und Apfelrotkohl

je Menü
7.00