

KÖSTLICH DURCH DIE WOCHE

Alle Gerichte sind vom 21. - 25.03.2023 zwischen 11.00-13.00 Uhr erhältlich und solange der Vorrat reicht.

Dienstag ist auch Hähnchentag

Leggedör's Metzgergulasch vom Weiderind und Schwein gemischt mit Champignons und Paprika in einer kräftigen Sauce, dazu Nudeln und buntes Gemüse 7,00€

Dienstag ist HÄHNCHENTAG



½ HÄHNCHEN 5.00 €
HÄHNCHENKEULE 2.50 €

Mittwoch ist Schnitzeltag

Menü 1: Ostfriesischer Grünkohleintopf traditionell gekocht mit Kartoffeln, einem Kohlpinkel und Kasselerbraten 7,00€

Menü 2: Knusprig gebratene Hähnchenkeule auf würzigem Curryreis 5,50€

Mittwoch ist SCHNITZELTAG

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

Donnerstag ist auch Eintopftag

Schweinefilet mit einer milden Pfeffersauce, dazu Kartoffelkroketten und Blumenkohl mit einer Sauce Hollandaise 7,00€

DONNERSTAG IST EINTOPFTAG

Ab 11 Uhr solange der Vorrat reicht.

OSTFRIESISCHER WIRSINGEINTOPF



mit geschnitzelter Mettwurst und Kasselerwürfeln und viel frischem Gemüse aus Vermue's Hofladen gekocht

kg
7.50€

Freitag ist auch Haxentag

Menü Fisch: Zwei Fischfrikadellen mit Kartoffelstampf und Rahmspinat 7,00€

Menü Fleisch: Snirtje Braa von Erchinger's Weideschweinen traditionell ostfriesisch geschmort mit Rotkohl und Vermue's Kartoffeln 7,00€

Freitag ist HAXENTAG

ab 11 Uhr

OFENFRISCHE GRILLHAXE

je nur 4.50 €



Samstag

Sahnegeschnetzeltes mit frischen Champignons, dazu Langkornreis, Erbsen und Möhren 7,00€