

KÖSTLICH DURCH DIE WOCHE

Alle Gerichte sind vom vom 13.02. - 17.02.2024 zwischen 11.00-13.00 Uhr erhältlich und solange der Vorrat reicht.

Dienstag ist auch Hähnchentag

Menü 1: Würziges Pfannengyros mit Paprikareis oder gebackenen Kartoffelecken, hausgemachtem Krautsalat und Tzaziki 7,50€

Menü 2: Cordon bleu vom Hähnchen gefüllt mit Putenschinken und Gouda, dazu unser Kartoffelauflauf oder Paprikareis und unser hausgemachter Gurkensalat..... 7,50€

Dienstag ist HÄHNCHENTAG



½ HÄHNCHEN 5.00 €
HÄHNCHENKEULE 2.50 €

Mittwoch ist auch Schnitzeltag

Menü 1: Ostfriesischer Grünkohl traditionell gekocht, dazu eine Kohlwurst und geräucherter Kasseler und Vermues Kartoffeln..... 7,50€

Menü 2: Hähnchengeschnetzeltes mit frischen Champignons und Gemüsestreifen in einer Sahnesauce, dazu Langkornreis oder Kartoffeln, Erbsen und Möhren..... 7,50€

Mittwoch ist SCHNITZELTAG

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

Donnerstag ist auch Eintopftag

Schmorbraten vom ostfriesischen Weiderind mit einer kräftigen Sauce, dazu Vermues Kartoffeln und Apfelrotkohl 7,50€

DONNERSTAG IST EINTOPFTAG

Ab 11 Uhr solange der Vorrat reicht.

SCHNIPPELBOHNEN-EINTOPF

mit Mettwurstscheiben, gewürfeltem Kasseler und Kartoffeln aus Vermues Hofladen in Bunderneuland gekocht



kg 7.50 €

Freitag ist auch Haxentag

Menü Fisch: Gebackene Kibberlinge mit einer Remouladensauce, dazu Kartoffelstampf und Rahmspinat..... 7,50€

Menü Fleisch: Mild geräucherter Kasselerbraten mit einer leckeren Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelstampf..... 7,50€

Freitag ist HAXENTAG

ab 11 Uhr

OFENFRISCHE GRILLHAXE
je nur **4.50 €**



Samstag

Ein Schweinerückenschnitzel mit einer hausgemachten Jägersauce, dazu Bratkartoffeln und Bohnen..... 7,50€