

Schnitzelwochen 2018

22.02. – 27.03.2018

Vom Kalb

Original Wiener Schnitzel

Zwei zart-dünne Kalbsschnitzel fein paniert,
in aufschäumender Butter gebraten
mit goldbraunen Pommes Frites 18,90

Elsässer Kalbsschnitzel

Natur gebraten mit Speck, Zwiebeln und Creme
fraiche überbacken und hausgemachte
Kartoffelkrusteln 18,40

Kalbsschnitzel „Saltimbocca“

mit frischem Salbeiblatt und Knochenschinken
gebraten, Salbeijus
und hausgemachte Kartoffelkrusteln 19,70

Von der Pute

Putenschnitzel Kräuter-Limette

mit Kräutern, Minze und Limette paniert
Salate im Walnussdressing und Krusteln 12,90

Putenschnitzel „Hawaii“

mit gekochtem Schinken,
frischer Ananas und Käse überbacken
mit goldbraunen Pommes Frites 15,40

Putenschnitzel „Curry-Kokos“

in Kokosflocken paniert und gebraten auf
Curryrahmsauce mit Ananas- und
Mangowürfel, Preiselbeeren
und hausgemachte Kartoffelkrusteln 12,90

Schnitzelpfanne für 2 Personen

Variation aus Wiener Schnitzel, Kräuterschnitzel
und Putenschnitzel Kräuter-Limette
mit Pfefferrahm- und Rosmarinsauce
frische knackige Grillgemüse
hausgemachte Kartoffelkrusteln
und goldbraune Pommes Frites
15,90 pro Person

Vom Schwein

Schnitzel „Mexicana“

Zwei kleine Schweineschnitzel
in würzigen Tortillas paniert
mit pikantem mexikanischem Gemüse
in Taco Shells 11,90

Kräuterschnitzel „Meinolf's Spezialität“

in frischen Kräutern und fein geriebenen
Weißbrotkrumen paniert
an Rosmarinsauce mit Kartoffelgratin 13,90

„Berner Schnitzel“

Schweineschnitzel natur gebraten
mit Preiselbeeren und Camembert überbacken
auf hausgemachtem Berner Rösti 12,50

Zu allen Schnitzelgerichten empfehlen wir

3 Bohnenbündchen 3,00
im Speckmantel gebraten 3,00
Portion Blattspinat 3,50
Portion knackiges Grillgemüse 3,90
Gemischter Salatteller
im Joghurt-oder Walnussdressing 3,90

Immer Donnerstags:

XL - Schnitzel 300g 14,90

XXL - Schnitzel 400g 16,90

**Dazu servieren wir je eine Sauce und eine
Kartoffelbeilage nach Wunsch**

