
AUS DEM SUPPENTOPF



Hausgemachte Alsfelder Kartoffelsuppe mit Kartoffelbratwurst	5,90
Hausgemachte Alsfelder Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen	6,90
Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Karottenstreifen und Markklößchen	6,50

FRISCHE SALATE



Beilagensalat	5,90
Bunter Salatteller mit:	
- Kartoffelrösti und Kräuterquark	15,90
- panierten Schafskäsewürfeln	17,90
- gebratenen Putenstreifen	16,90
- gebratenen Riesengarnelen	22,90

WAHLWEISE MIT: Balsamico-, Schmand- oder Cranberry-Childressing

PASTA



Gnocchi mit Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Kräuterbutter, Trüffelpesto, Parmesan und Petersilie	17,50
--	--------------



Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Vielen Dank.

KARTOFFELGERICHTE



Kartoffelgratin mit:

- gebratenen Zwiebeln und Speck 16,50
- Brokkoli 17,90
- gebratenen Auberginen und frischem Knoblauch 17,90
- Kartoffelbratwurst 18,90
- Pulled Pork 18,90
- Räucherlachs 19,90
- grünem Spargel mit Parmesankruste 19,90

Kumpir (Ofenkartoffel) mit:

- gegrilltem Gemüse, Schafskäse, Edamer Käse, Kräuterbutter und Salat 17,90
- Pulled Pork, Edamer Käse, Zwiebeln, BBQ Sauce und Salat 17,90
- Avocadocreme, Frühlingszwiebeln, Schafskäse, Edamer Käse, Räucherlachs und Salat 19,90

Kumpir (Ofenkartoffel) **VEGAN** mit:

- Kidneybohnen, Mais, Zucchini, Paprika, Tomatensauce, veganer Dip und Salat 18,90

Rote Beete Rösti **VEGAN mit Salat 17,90**

Kartoffel-Käsespätzle

mit hausgemachten Röstzwiebeln und Salat 18,90

Hausgemachte Kartoffelfrikadellen

mit grünen Bohnen im Speckmantel und Madeirajus 18,90

(im Kartoffelteig enthalten sind: Zwiebeln, Knoblauch, frische Eier, Speck, Parmesan, Petersilie und Kartoffelstärke)



Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Vielen Dank.

TIPP VOM KÜCHENCHEF

Geheimtipp vom Chef



Frittierte Rolle vom Schwein nach balkanischer Art

21,90

gefüllt mit Schinken und Edamer Käse, dazu Sauce Tartare und Pommes

EMPFEHLUNGEN

Tiroler Gröstl

18,90

Bratkartoffeln, gekochte Rindfleischstreifen, gedünstete Zwiebeln, Essiggurke und Spiegelei

Spareribs vom Schwein mit Bratkartoffeln und BBQ Sauce

19,90

Alsfelder Pfanne

20,90

Schweinenackensteak, 270 gr. mit Speckwürfel, gedünsteten Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelstampf

Alsfelder Pflastersteine

21,90

3 Schweinefilets mit Bratkartoffeln und Marktgemüse an Madeirajus

Rumpsteak vom argentinischen Angus Rind mit Fettrand

33,90

in Ranchqualität, Sauce von grünem Madagaskar Pfeffer, dazu Bohnen im Speckmantel und Mandel-Kartoffelbällchen

Kartoffelsackschnitzel (Wiener Art) mit Pommes

15,90

Champignonrahmschnitzel mit Pommes

16,50

Zwiebelschnitzel mit Pommes

16,90

Schnitzel mit „Grie Soß“ und Salzkartoffeln

17,90

Rösti mit Räucherlachs, Kräuterquark und Salat

18,50

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln und Salat

19,90

Gebratenes Lachsfilet mit Salzkartoffeln und Marktgemüse an Zitronen-Buttersauce

22,90



Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Vielen Dank.

KLEINE KARTOFFELGERICHTE



Portion Süßkartoffelpommes mit Kräuterquark	6,50
Portion Kartoffelwedges mit Kräuterquark	6,90
Chicken Nuggets mit Pommes	9,90
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	10,90
Kinderschnitzel mit Pommes	11,90

DESSERT



Apfelstrudel mit Eis, Vanillesauce und Sahne	7,90
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis, Zwetschgenröster und Rosinen	7,90
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanillesauce und Sahne	7,90
Gemischtes Eis	
- 3 Kugeln mit Sahne	4,90
- 3 Kugeln ohne Sahne	4,30



Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Vielen Dank.