

Unsere Klassiker

Tasse **Weesener Hochzeitssuppe**
(Rindfleischbrühe mit Eierstich, Nudeln und Fleischklößchen)
4,30



„eingeweckte“ **Tomatencremesuppe** mit Sahnehäubchen

4,00



Teller **Gartensalat der Saison** (3)

4,20

3 **Kartoffelrösti mit Graved Lachsscheiben** und Dill – Senf – Dip an Salatbeilage(3)
9,20

Drei **milde Matjesfilet nach Hausfrauen Art**
Mit Apfel – Gurken(5) –Joghurtsauce, dazu empfehlen wir Bratkartoffeln
10,50

„Bauernfrühstück“

Omelett aus Bratkartoffeln, Landschinkenstreifen (1) und
geschlagenem Ei mit Gewürzgurke (5) garniert
8,90



Kartoffel – Gemüseauflauf mit Sahnesauce und Käse überbacken
10,10

Couscous – Paprika - Zwiebel – Tomatengemüse
8,90

Extra Ketchup und Mayonnaise ca. 17ml 0, 50€

Zusatzstoffe: 1=Konservierungsstoff oder konserviert, 2=Geschmacksverstärker, 3= mit Süßungsmittel Cyclamat und Saccharin,5= Farbstoff, 6= chininhaltige Limonade, 7=koffeinhaltige Limonade(enthält Phosphorsäure und Farbstoff)
Die Preise verstehen sich inkl. Bedienung und 19% MwSt und sind in Euro ausgezeichnet. Die Allergenkennzeichnung finden Sie in einer separaten Karte.

Regionale Spezialitäten

Forelle nach Müllerin Art mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich, Heidekartoffeln

13,50

„Schäfertopf“

hausgemachtes Heidschnuckengulasch in Thymiansauce, grünen Bohnen oder Salatteller
und Heidekartoffeln

16,90

„Weesener Pfannenschlag“

Heidschnuckengrützwurst, dazu Bratkartoffeln, Gewürzgurke(5)
und 1 Fläschchen Schäfertrunk (35Vol%)

10,90

Sauerfleisch von der Heidschnucke mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Gewürzgurke

8,90

Volkswagen Curry – Bockwurst (1)mit Pommes frites oder Kartoffelspalten

6,80

Schnitzel aus dem Schweinerücken (paniert)	10,00
Schnitzel von der Hähnchenbrust (unpaniert)	10,00
Saftige Schweinemedallions	13,00
Rumpsteak vom Angusrind (ca.180g)	15,00

Zur Wahl	
Waldpilzsauce	
Pfeffersauce	
Sauce Hollandaise	
Kräuterbutter	
Geschmorte Zwiebeln	
Geschmorte Champignons	
Warme Pfirsichhälfte	

Wählen Sie Ihre Beilagen

Pommes frites	3,90
Kartoffelkroketten	3,90
Bratkartoffeln	3,80
Salzkartoffeln	3,00
Kartoffelgratin	3,90
Kartoffelspalten mit Sour cream	4,20
Bunter Gartensalat	4,20
Buntes Gartengemüse	4,10
Grüne Bohnen	4,10

Zusatzstoffe: 1=Konservierungsstoff oder konserviert, 2=Geschmacksverstärker, 3= mit Süßungsmittel Cyclamat und Saccharin,5= Farbstoff, 6= chininhaltige Limonade, 7=koffeinhaltige Limonade(enthält Phosphorsäure und Farbstoff)
Die Preise verstehen sich inkl. Bedienung und 19% MwSt und sind in Euro ausgezeichnet. Die Allergenkennzeichnung finden Sie in einer separaten Karte.

Dessert

*Rote Grütze mit Schlagsahne oder Vanillesauce
oder
mit 1 Kugel Cremissimo Vanilleeis
3,80*

*1 Solokugel Cremissimo Eis
1,30
mit Sahne 1,60*

*Gemischtes Eis (3 Kugeln nach Wahl) mit oder ohne Sahne
3,50 / 4,10*

Dessert – Trio

*Hausgemachtes Preiselbeer- und Heidehonigparfait mit
1 Kugel Cremissimo – Schokoladeneis und
Schlagsahne garniert
6,50*

Weitere Eisbecher finden Sie in unserer Eiskarte!

Unsere Eissorten:

Vanille(enthält Milch, Farbstoff Beta – Carotin)

Erdbeere (enthält Milch und Sahne)

Schokolade (enthält Milch, Sahne, Kakao, Spuren von Nüssen)

Walnuss (enthält Milch, Nüsse und Sahne)

Marc de Champagne (enthält Milch, Kakao, Spuren von Nüssen und Soja)

Mango – Melone (laktosefrei)

Wie wäre es im Anschluss noch mit einer Kaffeespezialität?

z.B. Nutella für Erwachsene:

1 kräftiger Espresso und 2 cl Haselnussbrand aus dem alten Land
4,20

Zusatzstoffe: 1=Konservierungsstoff oder konserviert, 2=Geschmacksverstärker, 3= mit Süßungsmittel Cyclamat und Saccharin,5= Farbstoff, 6= chininhaltige Limonade, 7=koffeinhaltige Limonade(enthält Phosphorsäure und Farbstoff)
Die Preise verstehen sich inkl. Bedienung und 19% MwSt und sind in Euro ausgezeichnet. Die Allergenkennzeichnung finden Sie in einer separaten Karte.