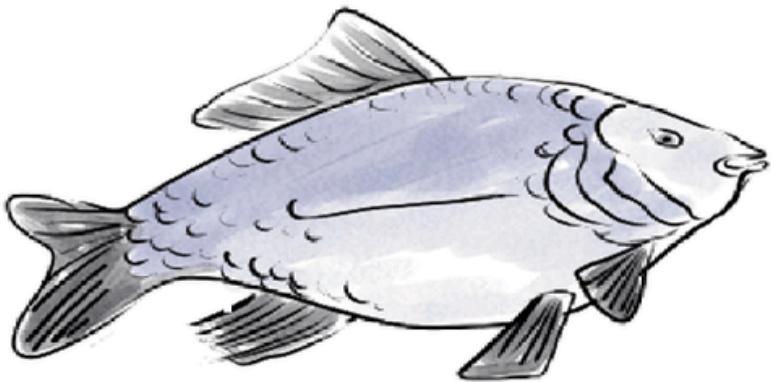


Karpfen

Unsere Karpfen werden täglich aus unseren Appelbecker Teichen
neben dem Restaurant gefangen und kommen ganz frisch auf
Ihren Tisch

Tagessuppe in der Terrine serviert



Appelbecker Silberkarpfen "blau"
mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich und frischen
Salzkartoffeln 34,80
(Karpfen wird zweimal gereicht)

Karpfenfilet im Ofen gebacken
mit Sahnemeerrettich, frischen Salzkartoffeln und einem
bunten Salat 34,80

und vorweg gibt es unsere Tagessuppe
in der Terrine serviert



Aal in Gelee

mit gemischem Salat und Bratkartoffeln 25,80

Gebratenes Lachsfilet

Kräuterbutter, bunter Salat und Bratkartoffeln 28,80



Lachsfilet

gedünstet in feiner Dillrahmsauce, auf Zucchinigemüse
und Salzkartoffeln 29,80



Forelle gebraten „Müllerin Art“ oder „blau“
zerlassener Butter, Sahnemeerrettich, gemischem Salat
und Salzkartoffeln 30,80



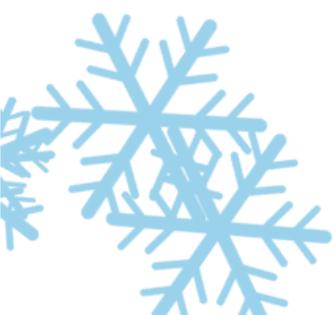
Zanderfilet gebraten

auf Wokgemüse, Kräuterbutter, gemischem Salat und
Salzkartoffeln 34,80





und vorweg gibt es unsere Tagessuppe
in der Terrine serviert



Edles Wildragout
mit Apfelsrotkohl und Kroketten 26,80



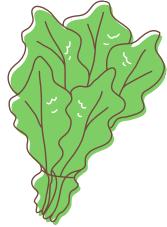
Appelbecker Hirschkalbsbraten
in feiner Wacholderrahmsauce, Preiselbeerbirne,
Apfelsrotkohl, Honigbanane, Champignons und Kroketten
33,80



Großes Rib Eye Steak
Kräuterbutter, Champignons, gemischem Salat und
Kroketten 38,80



Grünkohlzeit in Appelbeck am See



und die Tagessuppe kommt in der Terrine serviert

Grünkohl mit Kohlwurst

dazu reichen wir Röst- und Salzkartoffeln 22,80

Grünkohl komplett

mit Kasseler, mild & mager geräuchertem Schweinebauch,
Kohlwurst, Röst- und Salzkartoffeln 25,80



Eine halbe Cherry Valley Ente

(delikate Fleischente), Honigbanane, Preiselbeerbirne und
Kroketten 31,80

Susländer – das „reine“ Schwein
ohne Antibiotika, ohne chemische Zusätze, natürlich gewachsen!
Unser Grundsatz:



Die Erzeugung hochwertiger Lebensmittel tierischer Herkunft.
Unser Schweinefleisch steht für Herkunftssicherheit, Rückverfolgung und
Transparenz.

und vorweg gibt es unsere Tagessuppe
in der Terrine serviert

Susländer Sauerfleisch
extra mager, mit Salaten umlegt, Remoulade und
Bratkartoffeln 21,80

Susländer Schnitzel "Wiener Art",
Salatteller der Saison und Bratkartoffeln 27,80

Großer bunter Salatteller mit Croutinos, Kernemix,
mit Knoblauchbaguette 20,80
mit Putenbruststreifen 23,80
mit Lachsfilet 25,80

Veganes "Hühnergeschnetzeltes" mit Limon, Kräutern,
Sauce Cafe des Paris und Reis 25,80



Dies und Das

am Wochenende erst ab 15:00 Uhr

Tagessuppe in der Terrine serviert mit Brot 8,80

Drei Spiegeleier mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur 10,80

Bauernfrühstück mit Salatgarnitur 15,50

Großer bunter Salatteller mit Kernemix, Croutinos, Putenstreifen oder Thunfisch und Knoblauchbrot 17,80

Hausgemachtes Susländer Sauerfleisch (extra mager) mit Remoulade, Salatgarnitur und Bratkartoffeln 16,80

Appelbecker Aal in Gelee mit Bratkartoffeln 18,80

Ofenfrischer Flammkuchen

Frisch aus dem Backofen auf dem Brett serviert

Flammkuchen Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln

300g 12,00

Flammkuchen vegetarisch mit Weißkäse und Peperoni

180g 9,80

300g 12,00

Kinderkarte



Drei Bauernrösti mit Apfelmus 3,70



Paniertes Schnitzel

mit Gemüse oder Salat und Pommes Frites
als Dessert eine Kugel Eis 8,80

Knuspersticks

(partiertes Hähnchenbrustfilet)

mit Gemüse oder Salat und Pommes Frites
als Dessert eine Kugel Eis 7,80

Fischstäbchen

mit Gemüse oder Salat und Pommes Frites
als Dessert eine Kugel Eis 7,80



Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise 3,00

Eissorten: Vanille, Schoko, Erdbeere