

Reibekuchen

Immer Dienstags ab 17:00 Uhr

Je Portion servieren wir Ihnen
3 hausgemachte, knusprige
Reibekuchen mit Schwarzbrot
und Butter



Wählen Sie Ihre
Lieblingsvariante
aus

Reibekuchen mit Flönz (gebratene
Blutwurst)
und saftigen
Schmorzwiebeln 11,90

Reibekuchen mit
Camembert überbacken,
dazu reichen wir Preiselbeeren 12,90

Reibekuchen
mit Räucherlachs und
Sahnemeerrettich 12,90

Reibekuchen mit
cremigem Kräuterquark 8,90

Reibekuchen mit
frischen Rahmchampignons 9,90

Reibekuchen mit
Matjes „Hausfrauen Art“
zarte Matjesfilets
aus dem Buchenrauch
mit Apfel-Zwiebel Dressing 12,90

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Reibekuchen

Reibekuchen mit
Grafschafter Goldsaft
(Rübenkraut) 7,90

Reibekuchen mit
fruchtigem Apfelmus 7,90

Alternativgerichte

Original Wiener Schnitzel ^{AWC}

vom zarten Kalbsrücken,
mit Wildpreiselbeeren und
frischen Pommes Frites 17,90

Rosa gebratenes, saftiges
Rückensteak vom Kalb
Rohgewicht ca. 250g

mit hausgemachter Kräuterbutter ^g
und frischen Pommes Frites 21,90

Gerne servieren wir Ihnen einen kleinen bunten Salat
mit Joghurtdressing als Beilage zu Ihrem Gericht 3,90

Großer bunter Salat
mit Joghurtdressing ^g

- Schinken ²³⁴ und Käse ^g 11,90
- Räucherlachs 14,90

Matjesfilet „Hausfrauen Art“
zarte, ostfriesische Räuchermatjes
mit sahnigem
Apfel-Zwiebeldressing, ^g
Schwarzbrot und Butter 10,90

Genießen Sie nach dem Essen eine unserer Kaffeespezialitäten aus dem Hause Westhoff