

## Unsere Empfehlungen für die Sommerzeit

### **Selhofer Hexensalat <sup>2)</sup> hausgemacht!**

Pikanter Wurstsalat mit Emmentaler, Zwiebeln und Gurkenstreifen in hausgemachter Vinaigrette. Dazu servieren wir knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln.

17,50

### **Gebräunter Leberkäse <sup>2,f)</sup>**

An in Butter gebratenem Spitzkohl aus der Pfanne, obenauf ein Bio-Spiegelei.

16,80

### **Aus Garten und Stall 2.0**

Salatteller mit knackfrischen Salaten der Saison, verfeinert mit Paprikastückchen, Radieschenscheiben, Cherrytomaten und Gurken. Obenauf, in Tempura-Marinade panierte, Putenbruststückchen mit gerösteten Sesamkörnern.

Unser hausgemachtes Dressing <sup>b,g)</sup>: 1000-Island-Dressing

20,60

### **Knusprige Grillhaxe <sup>2)</sup> ca. 950g**

Saftige und gepökelte Grillhaxe neben einem knackigen Salat.

Auf Wunsch reichen wir Senf dazu.

19,20

### **Schnitzel von der Pute <sup>a,e)</sup> ca. 200g**

Handpaniertes Schnitzel mit Pommes frites und Salat.

21,20

### **Hähnchenbrustfilet, <sup>e)</sup> kross gebraten in pikanter Marinade**

Neben einem knackigen Salat wird ein mariniertes, scharf angebratenes Hähnchenbrustfilet angerichtet. Baguettescheiben und hausgemachtes Mango-Chutney runden das Gericht perfekt ab.

19,20

### **Rotbarschfilet <sup>e)</sup>**

auf geschmorten Gurken in Dill-Rahm, dazu reichen wir Salzkartoffeln.

19,20



Alle Preise in Euro