

Mittagstisch

Kraftbrühe, Markklößchen, Eierstich	4.50
Tomatencremesuppe mit Sahne und Basilikum	4.50

Fjord Räucherlachs mit Sahnemeerrettich auf Kartoffelplätzchen, Blatt-Salatanlage	10.50
Bandnudeln „La Venezia“	12.50
Mediterranes Gemüse, angeschwenkt in Olivenöl mit gebratenen Champignons und Parmesanspänen	
Garnelen Teller	11.00
Dutzend geschälte Garnelen in Knoblauchöl zubereitet mit Dipp auf Blattsalaten und Baguette	
Marktfrauen-Salatteller	9.90
Bunte Blatt-Salatvariation mit Dressings und marinierten gemischten Salaten, Baguette und Kräuterbutter	
Als Salatteller „Americano“	12.80
mit gegrillter Hähnchenbrust	

Marktteller:

Cordon bleu
 mit gek. Schinken und Käse gefüllt
 mit gebutterten Gemüse umlegt, Kroketten
12.50



Schweineschnitzel 14.90
 mit frischen geschmorten Pilzen in Rahmsauce
 Pommes Frites, Salatauswahl

Als Schnitzel „Wiener Art“ ** 13.00

Feinschmecker-Teller 15.90
 3 Schweinefilets, mit gebuttertem Gemüse umlegt
 Driehorst Spezialsauce, Kroketten

Als kleinere Portion mit 2 Filets ** 13.90

Rumpsteak „Cafe de Paris“ 19.90
 Kräuterbutter, Grilltomate, Driehorst Spezialsauce
 Pommes Frites, Salatauswahl **

Platte nach Art des Hauses 17.50
 2 Schweinefiletmedaillons und 1 Rindersteak
 auf geschmorten Pilzen, Driehorst Spezialsauce
 Berner Rösti, Salatauswahl **

Kikok Hähnchenbrust vom Grill 13.80
 auf Currysahnesauce, Kroketten, Salatauswahl **

Fluss Zanderfilets 17.50
 auf mediterranem Gemüse, Dampfkartoffeln

Als kleinere Portion 14.90



Unsere Frühlings-Aktion
 Zu allen Gerichten bieten wir eine Kraftbrühe mit Tages-
 Dessert
 zum Aufpreis von 4.80 an

(Driehorst Spezialsauce= a la Hollandaise Art, mit Kräutern)

