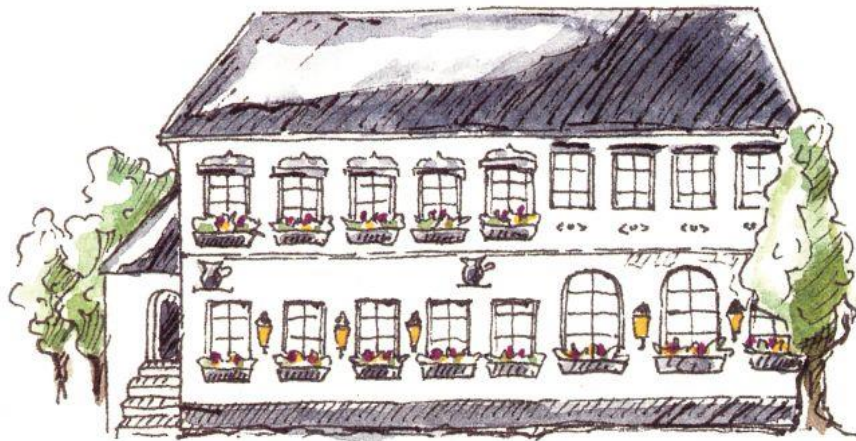


Herzlich
Willkommen
in den



Cöpfertuben

Speisekarte

Kürbis-Crèmesuppe 4,40 €
mit Sahnehäubchen und Croûtons

Rindfleischsuppe mit Gemüse 4,40 €



Bunter Salatteller Töpferstuben 11,90 €
gemischter Blattsalat, Krautsalat, Möhren, Tomaten und Gurken
mit gebratenen Putenbruststreifen und Trauben

Feldsalat mit Kartoffeldressing 14,90 €
dazu zwei Schweinemedallions mit Speck und Trauben

<i>Gefüllte Rinderroulade</i>	14,90 €
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	
<i>Matjesfilet „Hausfrauen Art“</i>	10,90 €
mit Gewürzgurken, Ananas, Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce dazu Petersilienkartoffeln	
<i>Schweizer Schnitzel</i>	13,90 €
Schnitzel vom Schwein mit Schinken und Käse gratiniert dazu Erbsen & Möhren und Schweizer Rösti	
<i>Westerwälder Krüstchen</i>	13,90 €
Schweineschnitzel mit Röstzwiebeln und Spiegelei dazu Bratkartoffeln und bunter Salat	
<i>Kalbsleber „Berliner Art“</i>	18,90 €
knusprig gebratene Kalbsleber mit Röstzwiebeln und karamellisierten Apfelspalten auf hausgemachtem Kartoffelpüree	
<i>Hirschragout in Burgundersauce</i>	18,80 €
dazu eine Rotweinbirne mit Preiselbeeren und Kartoffelklöße	
<i>Schweinemedallions</i>	18,90 €
mit Pfifferlingen, Steinpilzen und Champignons in Rahm, dazu Speckstreifen, Kroketten und bunter Salat	
<i>Cordon Bleu</i> (vom Kalb)	18,90 €
mit Pommes Frites und buntem Blattsalat	
<i>Trilogie von Edelfischen,</i>	18,90 €
Lachs, Steinbeißer und Saiblingsfilet an Limettensauce dazu Salzkartoffeln und bunter Salat	
<i>Rumpsteak</i>	20,90 €
vom Argentinischen Black-Angus Rind mit Meerrettich, Kräuterbutter und Röstzwiebeln dazu Bratkartoffeln und Salat	

Etwas Süßes zum Abschluss:

<i>Gebackene Apfelringe</i> mit Vanilleeis und –sauce	5,50 €
<i>Schmelzendes Herz</i> halbflüssiger Schokokuchen mit Vanillesauce	5,50 €
<i>Walnusseis</i> mit heißer Schokoladensauce	5,50 €



*Das Team der Töpferstuben
wünscht „guten Appetit“*