

Wochenempfehlung

Weekly recommendation

Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen und Röggelchen <i>Potato soup with stripes of smoked salmon and rye bread roll</i>	7,90	Euro
Sahnehering "Hausfrauen-Art" mit Salzkartoffeln <i>Pickled herring in cream sauce with boiled potatoes</i>	14,10	Euro
Holländisches Matjes an Bohnensalat mit Tomaten und Bratkartoffeln <i>Dutch matjes on bean salad with tomatoes and fried potatoes</i>	16,20	Euro
Gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Räucherlachs und gemischtem Salat <i>Baked potato with herb cream cheese, smoked salmon and mixed salad</i>	16,90	Euro
Gebratenes Seehechtfilet mit Tomaten-Champignonragout und Kartoffelpüree <i>Fried hake fillet with fried mushrooms and tomatoes and mashed potatoes</i>	17,20	Euro
Gebackenes Seelachsfilet mit Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat <i>Baked coalfish with remoulade and homemade potato salad</i>	18,70	Euro
Gebratene Lachstranche auf Gemüsestreifen mit Kräutersoße und Reis <i>Fried salmon steak on vegetable strips with herb sauce and rice</i>	18,90	Euro

Zusatzbeilagen

Supplements

Reis <i>Rice</i>		2,90	Euro	Salzkartoffeln <i>Boiled potatoes</i>		3,10	Euro
Krautsalat <i>Coleslaw</i>		3,20	Euro	Apfelkompott <i>Apple compote</i>		3,50	Euro
Kartoffelpüree <i>Potato mash</i>		3,70	Euro	Bratkartoffeln <i>Fried potatoes</i>		3,80	Euro
Sauerkraut <i>Sauerkraut</i>		4,00	Euro	Pommes frites <i>French fries</i>		4,10	Euro
Kleiner Beilagensalat <i>Small side salad</i>		4,10	Euro	Spätzle <i>Spaetzle</i>		4,50	Euro
Rahmwirsing <i>Creamed savoy cabbage</i>		4,80	Euro	Paprika-ZucchiniGemüse <i>Bell pepper & courgette</i>		5,20	Euro



Zusatzstoffe & Allergene
Additives & Allergens

FRÜH „Em Tattersall“ gültig 18.02.2026

früh
EM TATTERSALL


vegetarisch/vegetarian


vegan