


# Wochenempfehlung

*Weekly recommendation*

<b>Kartoffelsuppe</b> mit Röggelchen <i>Potato soup with rye bread roll</i>		6,70	Euro
<b>Spargelsalat</b> auf Blattsalaten mit Ei, Gurke, Radieschen und Röggelchen <i>Asparagus salad with egg, cucumber, radish and rye bread roll</i>		15,50	Euro
<b>Rindergulasch</b> mit hausgemachten Makkaroni <i>Beef goulash with homemade noodles</i>		16,60	Euro
<b>Gebratenes Seehechtfilet</b> mit Tomaten-Champignonragout und Salzkartoffeln <i>Fried hake fillet with fried mushrooms and tomatoes and boiled potatoes</i>		17,30	Euro
<b>Frischer Stangenspargel</b> mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln <i>Fresh asparagus with melted butter and boiled potatoes</i>		19,60	Euro
<b>Frischer Stangenspargel mit Schweineschnitzel</b> dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln <i>Fresh asparagus with pork schnitzel, Hollandaise sauce and boiled potatoes</i>		27,50	Euro

## Zusatzbeilagen

*Supplements*

Reis <i>Rice</i>		3,00	Euro	Salzkartoffeln <i>Boiled potatoes</i>		3,10	Euro
Krautsalat <i>Coleslaw</i>		3,30	Euro	Apfelkompott <i>Apple compote</i>		3,50	Euro
Kartoffelpüree <i>Potato mash</i>		3,70	Euro	Bratkartoffeln <i>Fried potatoes</i>		3,90	Euro
Sauerkraut <i>Sauerkraut</i>		4,00	Euro	Pommes frites <i>French fries</i>		4,20	Euro
Kleiner Beilagensalat <i>Small side salad</i>		4,20	Euro	Gurkensalat <i>cucumber salad</i>		4,20	Euro
Spätzle <i>Spaetzle</i>		4,50	Euro	Dicke Bohnen <i>Young fava beans</i>		4,60	Euro
Rahmwirsing <i>Creamed savoy cabbage</i>		4,80	Euro	Paprika-Zucchini Gemüse <i>Bell pepper &amp; courgette</i>		5,20	Euro

**Reibekuchen und Rippchen finden Sie auf der Rückseite.**

*You will find potato fritters and ribs on the back.*



Zusatzstoffe & Allergene  
Additives & Allergens

**früh**  
EM TATTERSALL





  
vegetarisch/vegetarian

  
vegan

FRÜH „Em Tattersall“ gültig 25.05. - 31.05.2026

## Jeden Montag: Hausgemachte Reibekuchen

*Every Monday: Homemade potato fritters*

3 Stück mit Schwarzbrot und Butter <i>3 pieces with black bread and butter</i>		8,30 Euro
3 Stück mit Rübenkraut <i>3 pieces with sugar beet syrup</i>		9,20 Euro
3 Stück mit unserem hausgemachten Apfelkompott <i>3 pieces with our homemade apple compote</i>		10,40 Euro
„Kölsche Art“ mit Tomaten, Kräutern und Käse überbacken <i>„Cologne style“ with tomatoes, herbs and gratinated with cheese</i>		13,90 Euro
3 Stück mit Räucherlachs und Preiselbeer-Meerrettich <i>3 pieces with smoked salmon and cranberry-horseradish cream</i>		17,80 Euro

## Jeden Dienstag: Frische Hämmchen

*Every Tuesday: Boiled knuckle of pork*

mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree <i>with Sauerkraut and homemade mashed potatoes</i>	21,80 Euro
--	------------

## Jeden Mittwoch: Gegrilltes Schweinerippchen

*Every Wednesday: Grilled pork ribs*

mit jungen dicken Bohnen <i>with young fava beans</i>	14,90 Euro
mit Bratkartoffeln <i>with fried potatoes</i>	16,30 Euro
mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln <i>with creamed savoy cabbage and boiled potatoes</i>	17,90 Euro

### **Unsere Wochenkarte finden Sie auf der Rückseite**

*You will find our weekly menu on the back*

Für Informationen bezüglich Zusatzstoffe und Allergenen fragen Sie bitte unser Servicepersonal.  
*For information on additives and allergens, please ask our service staff.*



Zusatzstoffe & Allergene  
Additives & Allergens

FRÜH „Em Tattersall“ gültig 25.05. - 31.05.2026

**früh**  
EM TATTERSALL

  
vegetarisch/vegetarian

  
vegan