



DIE HISTORISCHEN  
GASTHÄUSER AM MARKT



# Empfehlungen

×HG×

×HG×



Romantik  
mit Stil.  
Produkte  
der Region.



<b>Apéritif</b>		
<b>Lillet white Peach</b>	0,2l	6,90 €
<b>Amérie</b> aufgefüllt mit Prosecco	0,2l	7,50 €
<b>Nou alkoholfrei</b> BIO trocken / Schaumwein	0,1l	4,50 €
<b>Hauscocktail alkoholfrei</b>	0,2l	6,00 €
<b>Beilagensalat</b>		
Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Paprika mit Stadthaus-Dressing*		6,50€
<b>Tagessuppe</b>		6,90 €
<b>"Seelachsfilet"</b>		
Seelachsfilet paniert, gebacken mit hausgemachter Remouladensauce Bratkartoffeln und Salatgarnitur		21,00 €
<b>Rinderroulade von unserem Hausschlachter</b>		
nach "Großmutter's Art" gefüllt mit Zwiebeln, Gewürzgurke, Senf, Bauchspeck, geschmort in herzhafter Sauce Apfelrotkohl Kartoffelkroketten		24,80 €
<b>Rindergeschnetzeltes</b>		
mit frischen Champignons in Rahmsauce, Spätzle Salatteller mit unserem Stadthaus-Dressing*		24,80 €
<b>"Fischteller"</b>		
mit Filet von Kabeljau, Lachs und Scholle, Riesengarnele an beurre blanc mit Bratkartoffeln		26,50 €
<b>„Grillteller“</b>		
Gegrillte Medaillons von Rind, Huhn im Serranoschinkenmantel, Schweinerückenfilet – holländische Pommes - Bressorahmsauce Salatteller mit unserem Stadthaus-Dressing*		26,80 €
<b>Tagesdessert</b>		7,80 €

\* Salat auf Wunsch mit Vinaigrette

Bitte wenden Sie sich bei Lebensmittelunverträglichkeit an unsere Mitarbeiter.



- Änderungen vorbehalten -

Eine Speisekarte mit Zusatzstoffen und Allergenen halten wir für Sie bereit.