



DIE HISTORISCHEN
GASTHÄUSER AM MARKT



Empfehlungen



„Kürbisrahmsuppe“

6,90 €

„Chefsalat“

Rucola, Eisbergsalat Gurke, Tomaten und Paprika
mit Kochschinken, Käse, Thunfisch
und Stadthaus-Dressing

15,80 €

„Flammkuchen Pfifferlinge“

mit Crème fraiche, Cherrytomaten, frischen Pfifferlingen
Speck und Zwiebeln

18,90 €

„Tagliatelle mit Pfifferlingen“

Frische Pfifferlinge, herzhaftes Kürbissauce, Kürbiseinlage
Tomaten und Blattspinat

20,90 €

„Tagliatelle mit Hähnchenbrustfilet“

Gebratenes Hähnchenbrustfilet, herzhaftes Kürbissauce
Kürbiseinlage, Tomaten und Blattspinat

19,90 €

„Kartoffelaufbau Pfifferlinge“

gebackene Kartoffelecken mit frischen Pfifferlingen, Tomaten
und Stadthaus-Dressing überbacken mit Emmentaler Käse

18,90 €

„Seelachsfilet“

Seelachsfilet paniert, gebacken
mit hausgemachter Remouladensauce
Bratkartoffeln und Salatgarnitur

21,00 €

„Rührei Pfifferlinge“

Bratkartoffeln mit Rührei, frischen Pfifferlingen
Speck, Zwiebeln und Salatgarnitur

26,50 €

Lachsfilet gebraten

mit frischen Pfifferlingen à la crème - Bratkartoffeln

29,50 €

„Grillteller“

Gegrillte Medaillons von Rind, Huhn im Serranoschinkenmantel,
Schweinerückenfilet – Pfifferlingsgarnitur – holländische Pommes –
Bressorahmsauce - Salatteller mit unserem Stadthaus-Dressing*

29,80 €

„Schnitzel Pfifferlinge“

Schweineschnitzel mit frischen Pfifferlingen á la crème
Kartoffelrösti

24,50 €

Tagesdessert

7,80 €

* Salat auf Wunsch mit Vinaigrette



- Änderungen vorbehalten -

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